Společná ustanovení a metody zkoušení

Pro výrobu hotových jídel a polotovarů jídel platí ČSN 583601, schválená 3. 5. 1967 a), s účinností od 1. 10. 1967. V normě jsou upraveny všeobecné požadavky, požadavky na suroviny, smyslové, chemické a mikrobiologické požadavky, pokyny pro výrobu, uschovávání výrobků a podmínky jejich dodávání a dopravy.

ČSN 580120 schválená 21. 2. 1968, s účinností od 1. 10. 1968 stanoví postup pro odběr vzorků, smyslové, fyzikální a fyzikálně chemické zkoušení hotových výrobků a polotovarů.

50101 Majonéza

10 kg

Homogenní lesklá hmota, barvy slabě nažloutlé. Konzistence pastovitá až tuhá, bez vzduchových bublin a bez cizích předmětů. Vůně typicky majonézová, bez cizího pachu. Chuť charakteristická, ale nevýrazná, mírně slaná, příjemné nakyslá.

Sušina nejméně	90 %
tuk nejméně	85 %

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Žloutky čerstvě (pasterizované žloutky tekuté solené — 6 %)	1 200	—	1 200
Olej jedlý	8 650	—	8 650
Ocet	150	—	150
Sůl	100	—	100
Hmotnost potravin	10 100	—	10 100
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Mícháním, šleháním, přečerpáváním nebo jiným vhodným způsobem vytváříme ze žloutků a jedlého oleje emulzi potřebné konzistence. Přísady přidáváme na začátku nebo postupně při vytváření emulze podle použitého výrobního postupu.

Při míchání a šlehání použijeme olej a žloutky o stejné teplotě.

Poznámka: Při použití žloutků pasterizovaných solených (6% soli) zvyšuje se hmotnost žloutků na 1270 g a snižuje se sůl na 30 g.

50102 Vařená majonéza 10 kg

Homogenní kašovitá hmota, žluté barvy, vůně majonézová, chuť výraznější po vaječném obsahu, mírně slaná, nakyslá.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Žloutky čerstvé	1 600	—	1 600
Pitná voda	2 000	—	2 000
Ocet	300	—	300
Sůl	100	—	100
Olej jedlý	7 800	—	7 800
Hmotnost potravin	11 800	—	11 800
Výrobní ztráty celkem			1 800
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Žloutky rozšleháme s vodou, octem a solí a za stálého šlehání na přímém ohni nebo ve vodní lázni je vaříme nejdéle 10 minut.

Vařené žloutky občas zamícháme a necháme zcela vychladnout; potom do směsi přiléváme za stálého šlehání olej. Po pozvolném přilití asi poloviny dávky oleje můžeme zbytek již dolíti rychleji.

Takto připravenou majonézu používáme k přípravě různých výrobků, salátů, marinád, omáček apod. jako tomu je u majonézy č. 50101.

P o z n á m k a : Tuto majonézu používáme k přípravě výrobků při pořádání větších akcí společného stravování, při nichž není ze zdravotnických důvodů povoleno použití majonézy ze syrových, resp. konzervovaných žloutků.

50103 Šunková majonéza 10 kg

Ochucená majonéza řidší konzistence s drobnými částečkami mleté šunky, příjemné vůně, navinulé lahodné chuti.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Majonéza (receptura č. 50101)	7 500	—	7 500
Mléko konzumní	1 000	—	1 000
Smetana 12 %	200	—	200
Ocet	200	—	200
Víno bílé	200	—	200
Šunka dušená	950	—	950
Cukr	200	—	200
Sůl	200	—	200
Hmotnost potravin	10 450	—	10 450
Výrobní ztráty celkem			450
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Do připravené majonézy, kterou jsme rozředili mlékem, smetanou a vínem, vmícháme jemné umletou šunku. Vše ochutíme octem, cukrem a solí.

50104 Majonézový přeliv 10 kg

Přiměřeně roztékavý, nepříliš řídký, hladký, lesklý, vhodný k přelévání výrobků, vůně a chuť po čerstvých surovinách, slabě nakyslá.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Majonéza (receptura č. 50101)	7 500	—	7 500
Mléko konzumní	1 400	—	1 400
Ocet	400	—	400
Aspik	800	—	800
Hmotnost potravin	10 100	—	10 100
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Do připravené majonézy zašleháme mléko, ocet a vlahý tekutý aspik, přičemž směs ochutíme podle potřeby solí.

50105 Aspik 10 kg

Čirý, jantarově nažloutlý, přiměřeně tuhé a pružné konzistence. Na povrchu i uvnitř musí být čistý. Vůně a chuť příjemná, nakyslá, charakteristická po přisadách.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Pitná voda	11 100	—	11 100
Cukr	50	—	50
Ocet	1 500	—	1 500
Sůl	30	—	30
Mrkev	400	400	—
Celer	500	500	—
Petržel	200	200	—
Cibule	500	500	—
Citrón	100	100	—
Pepř celý	3	3	—
Nové koření celé	3	3	—
Bobkový list	2	2	—
Želatina jedlá	1 000	—	1 000
Bílky čerstvé 15 kusů	300	300	—
Hmotnost potravin	15 688	2 008	13 680
Výrobní ztráty celkem			3 680
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Do pitné vody dáme cukr, ocet, sůl, očistěnou a nakrájenou zeleninu (krájíme ji na větší kusy, aby se uvařená mohla použít k dalšímu zpracování), cibuli nakrájenou na kolečka, na slabé plátky krájený citrón a všechno koření a necháme zvolna vařit, až je zelenina měkká. Pak přidáme želatinu, dobře rozmočenou ve studeně vodě a vše dobře promícháme. Želatinu necháme pouze v horkém vývaru důkladně rozpustit, nikdy ji nevaříme. Mezitím ušleháme z čerstvých bílků tekutý sníh (pouze je zpěníme), zalijeme jej při stálém šlehání trochou horkého vývaru a pak jej vlijeme do zbylého vývaru. Znovu vše dobře rozšleháme, odstavíme na okraj plotny a necháme pod poklicí zvolna táhnout, až se bílky srazí a aspik vyčistí. Takto připravený aspik okamžitě po uvaření přecedíme přes čistý plátěný ubrousek, který

před použitím dobře propláchneme v tekoucí studené vodě. Prvý aspik, který přetéká přes ubrousek, nebývá zcela čirý a vracíme jej proto do ubrousku tak dlouho, až teče naprosto čirý, jantarově nažloutlý výrobek.

Poznámka: Použijeme-li plátkovou želatinu, musíme ji předem máčet ve studeně vodě nejméně deset minut, práškovou (mletou) želatinu máčíme nejméně 30 minut. S obsahem vody na máčení je třeba při výrobě počítat. Množství použité želatiny musíme také regulovat podle stupně želírovací mohutnosti.

50106 Aspik konzumní 10 kg

Čirý, jantarové nažloutlý, přiměřeně tuhé a pružné konzistence. Na povrchu i uvnitř musí být čistý. Chuť navinulá, příjemná, bez převyšující klihové příchuti.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Pitná voda	8 600	—	8 600
Sůl	150	—	150
Cukr	150	—	150
Cibule	400	400	—
Nové koření celé	5	5	—
Pepř celý	5	5	—
Bobkový list	2	2	—
Bílky čerstvé 3 kusy	60	60	—
Želatina jedlá	1 000	—	1 000
Ocet	1 000	—	1 000
Worcester	25	—	25
Hmotnost potravin	11 397	472	10 925
Výrobní ztráty celkem			925
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Ve vodě rozpustíme sůl a cukr, přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, veškeré koření, vlijeme ocet a necháme povařit. Do tohoto základního vývaru přidáme ve studené vodě rozmočenou želatinu a necháme ji dobře rozpustit. Čerstvé bílky rozšleháme a po zalití částí horkého vývaru vléváme zvolna do vařícího aspiku. Po zašlehání bílků odstavíme nádobu na okraj plotny, přikryjeme poklicí a ponecháme v klidu, až se aspik zcela vyčistí. Po vysrážení bílků a vyčistění aspiku přecedíme výrobek opět přes čistou lněnou utěrku.

Poznámka: Konzumní aspik je určen také pro prodej v maloobchodních prodejnách.

50106/A Aspik výrobní 10 kg

Čirý jantarově nažloutlý, přiměřené tuhě a pružné konzistence. Na povrchu i uvnitř musí být čistý. Chuť navinulá, příjemná, bez převyšující klihové příchuti.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Ocet	1 000	—	1 000
Voda pitná	8 600	—	8 600
Želatina jedlá	1 000	—	1 000
Sůl	150	—	150
Cukr	150	—	150
Cibule	673	673	—
Nové koření celé	5	5	—
Pepř celý	5	5	—
Bobkový list	2	2	—
Worcester	25	—	25
Hmotnost potravin	11 810	685	10 925
Výrobní ztráty celkem			925
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Ve vodě rozpustíme sůl, přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, koření, cukr, ocet a vše necháme přejít varem. Do tohoto základu přidáme ve studené vodě rozpuštěnou želatinu a dobře promícháme. Hotový aspik přecedíme přes čistou utěrku.

50107 Český dresink

10 porcí

Hmotnost jedné porce 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Slanina bez kůže	400	—	400
Ocet	100	—	100
Pepř mletý	2	—	2
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	532	—	532
Výrobní ztráty celkem			32
Hmotnost hotového výrobku			500

Výrobní postup:

Slaninu nakrájíme na kostičky a na ohni rozpustíme. Do rozpuštěného tuku přimícháme ocet, pepř a sůl.

Dresinky — přelivy nebo zálivky k masům, rybám, případně zelenině. Charakteristická je výrazná ostřejší chuť.

Použité suroviny musí být čerstvé, jemně rozetřené, lisované, případně drobně krájené, dobře rozmíchané, spojené.

50108 Francouzský dresink

10 porcí

Hmotnost jedné porce 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Olej jedlý	300	—	300
Hořčice	100	—	100
Ocet	100	—	100
Pepř mletý	2	—	2
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	532	—	532
Výrobní ztráty celkem			32
Hmotnost hotového výrobku			500

Výrobní postup:

Do oleje postupně vmícháme metličkou hořčici, ocet, pepř a sůl.

50109 Anglický dresink

10 porcí

Hmotnost jedné porce 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Francouzský dresink (receptura č. 50108)	430	—	430
Pažitka	100	25	75
Hmotnost potravin	530	25	505
Výrobní ztráty celkem			5
Hmotnost hotového výrobku			500

Výrobní postup:

Do francouzského dresinku vmícháme na drobno nakrájenou pažitku.

50110 Dresink s kapary (dresink gribiche) 10 porcí

Hmotnost jedné porce 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Francouzský dresink (receptura č. 50108)	400	—	400
Kapary	30	—	30
Pažitka	100	25	75
Hmotnost potravin	530	25	505
Výrobní ztráty celkem			5
Hmotnost hotového výrobku			500

Výrobní postup:

Do francouzského dresinku vmícháme drobně krájené kapary a pažitku.

50111 Sýrový dresink

10 porcí

Hmotnost jedné porce 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Francouzský dresink (receptura č. 50108)	450	—	450
Sýr Niva	60	3	57
Hmotnost potravin	510	3	507
Výrobní ztráty celkem			7
Hmotnost hotového výrobku			500

Výrobní postup:

Do francouzského dresinku vmícháme strouhaný plísňový sýr Niva.

50112 Vaječný dresink

10 porcí

Hmotnost jedné porce 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Francouzský dresink (receptura č. 50108)	500	—	500
Žloutky 2 kusy	40	—	40
Hmotnost potravin	540	—	540
Výrobní ztráty celkem			40
Hmotnost hotového výrobku			500

Výrobní postup:

Do francouzského dresinku vmícháme prolisované natvrdo vařené žloutky.

50113 Smetanový dresink

10 porcí

Hmotnost jedné porce 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Francouzský dresink (receptura č. 50108)	400	—	400
Smetana 12 %	100	—	100
Hmotnost potravin	500	—	500
Výrobní ztráty celkem			—
Hmotnost hotového výrobku			500

Výrobní postup:

Do francouzského dresinku zamícháme smetanu.

50114 Rajčatový dresink

10 porcí

Hmotnost jedné porce 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Francouzský dresink (receptura č. 50108)	450	—	450
Kečup	50	—	50
Hmotnost potravin	500	—	500
Výrobní ztráty celkem			—
Hmotnost hotového výrobku			500

Výrobní postup:

Do francouzského dresinku zamícháme kečup.

50115 Citrónový dresink

10 porcí

Hmotnost jedné porce 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Olej jedlý	300	—	300
Hořčice	100	—	100
Citrón	250	150	100
Pepř mletý	2	—	2
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	682	150	532
Výrobní ztráty celkem			32
Hmotnost hotového výrobku			500

Výrobní postup:

Do oleje postupně vmícháváme hořčici, šťávu z citrónu, pepř a sůl.

50116 Řecký dresink

10 porcí

Hmotnost jedné porce 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Francouzský dresink (receptura č. 50108)	400	—	400
Kečup	50	—	50
Olivy	60	18	42
Cibulky sterilované	60	6	54
Hmotnost potravin	570	24	546
Výrobní ztráty celkem			46
Hmotnost hotového výrobku			500

Výrobní postup:

Do francouzského dresinku vmícháme kečup, na velmi drobné kousky nasekané olivy a sterilované cibulky.

50117 Majonézový dresink

10 porcí

Hmotnost jedné porce 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Majonéza (receptura č. 50101)	400	—	400
Kyselá smetena	100	—	100
Ocet	50	—	50
Hmotnost potravin	550	—	550
Výrobní ztráty celkem			50
Hmotnost hotového výrobku			500

Výrobní postup:

Do majonézy zamícháme kyselou smetanu a ochutíme octem.

50118 Česnekový dresink

10 porcí

Hmotnost jedné porce 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Francouzský dresink (receptura č. 50108)	450	—	450
Česnek	60	6	54
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	530	6	524
Výrobní ztráty celkem			24
Hmotnost hotového výrobku			500

Výrobní postup:

Do francouzského dresinku vmícháme jemně utřený česnek se solí.

50119 Hořčicový dresink

10 porcí

Hmotnost jedné porce 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Smetana 12 %	350	—	350
Hořčice	100	—	100
Citrón	100	60	40
Pepř mletý	2	—	2
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	582	60	522
Výrobní ztráty celkem			22
Hmotnost hotového výrobku			500

Výrobní postup:

Do smetany postupně zamícháme hořčici, šťávu z citrónu, pepř a sůl.

50120 Křenový dresink

10 porcí

Hmotnost jedné porce 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Citrónový dresink (receptura č. 50115)	400	—	400
Křen	60	15	45
Cukr moučka	20	—	20
Smetana 12 %	50	—	50
Hmotnost potravin	530	15	515
Výrobní ztráty celkem			15
Hmotnost hotového výrobku			500

Výrobní postup:

Do citronového dresinku vmícháme jemné nastrouhaný křen, cukr a smetanu.

50121 Vinný dresink

10 porcí

Hmotnost jedné porce 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Olej jedlý	350	—	350
Hořčice	100	—	100
Víno bílé	50	—	50
Pepř mletý	2	—	2
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	522	—	522
Výrobní ztráty celkem			22
Hmotnost hotového výrobku			500

Výrobní postup:

Do oleje vmícháme hořčici, víno, pepř a sůl.

50122 Kořeněný dresink

10 porcí

Hmotnost jedné porce 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Kyselá smetana 12 %	300	—	300
Hořčice	100	—	100
Žloutky 2 kusy	40	—	40
Citrón	100	60	40
Kapary	20	—	20
Sardele včetně oleje	20	—	20
Pepř mletý	2	—	2
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	602	60	542
Výrobní ztráty celkem			42
Hmotnost hotového výrobku			500

Výrobní postup:

Do smetany vmícháme hořčici, prolisované, natvrdo vařené žloutky, citrónovou šťávu, na kašičku rozetřené kapary se sardelemi, pepř a sůl.

50123 Ústřicový dresink

10 porcí

Hmotnost jedné porce 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Smetana 12 %	250	—	250
Víno bílé	250	—	250
Citrón	100	60	40
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	620	60	560
Výrobní ztráty celkem			60
Hmotnost hotového výrobku			500

Výrobní postup:

Do smetany zašleháme víno, citrónovou šťávu a sůl.

50124 Tatarská omáčka speciál 10 kg

Omáčka krémové barvy, dobře rozšlehaná, hladká, s drobnými částečkami jemně sekaných hub, okurek, cibule, petrželky, kaparů a sardelí přiměřené konzistence. Vůně a chuť výraznější, ale harmonická, příjemně nakyslá, znatelně po citrónu.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Majonéza (receptura č. 50101)	5 800	—	5 800
Bílé víno	500	—	500
Mléko konzumní	1 500	—	1 500
Bylinkově koření:			
Citrón 10 kusů (kůra a šťáva)	1 000	300	700
Ocet	300	—	300
Cukr	30	—	30
Hříbky v octě bez nálevu	250	25	225
Sardelové řezy v oleji	250	25	225
Kapary	250	25	225
Okurky konzervované	250	25	225
Cibule	250	37	213
Sůl	100	—	100
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	10 580	462	10 118
Výrobní ztráty celkem			118
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Majonézu rozředíme bílým vínem a mlékem, okyselíme citrónovou šťávou a octem a ochutíme cukrem. Směs dobře rozšleháme, aby omáčka byla zcela hladká. Jako chuťovou vložku přidáme do připravené omáčky bylinkové koření, které si připravíme z jemně rozsekaných hříbků, sardelí, kaparů, okurek, cibule, petrželové natě a citrónové kůry. Vzniklou kašovinu ochutíme podle potřeby solí.

Před použitím na jakýkoliv výrobek musíme omáčku vždy dobře rozmíchat.

50124/A Tatarská omáčka 10 kg

Omáčka krémové barvy s drobnými částečkami okurek a cibule. Rozmíchaná musí být hladká, přiměřené konzistence. Vůně a chuť je příjemná, harmonická, s patrnou jemnou kyselostí, znatelně po víně.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Majonéza (receptura č. 50101)	7 000	—	7 000
Bílé víno	700	—	700
Mléko konzumní	1 500	—	1 500
Vložka:			
Ocet	150	—	150
Cukr	100	—	100
Citrón	300	180	120
Okurky konzervované	300	30	270
Cibule čerstvá	250	37	213
Sůl	100	—	100
Hmotnost potravin	10 400	247	10 153
Výrobní ztráty celkem			153
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Majonézu rozředíme vínem a mlékem, okyselíme octem, ve kterém byl rozpuštěn cukr a sůl. Jako chuťovou vložku přidáváme do připravené omáčky na drobno rozsekané okurky, cibuli a ochutíme šťávou z citrónu.

50125 Octová omáčka (vinaigrette) 10 kg

Omáčka nažloutlé barvy, s drobně sekanou petrželkou, cibulí a okurkou a znatelnými malými kostičkami natvrdo vařených vajec. Vůně a chuť je výrazná, ostrá a kyselejší.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Voda pitná	1 500	—	1 500
Cukr	300	—	300
Sůl	100	—	100
Hořčice	600	—	600
Petrželová nať	400	100	300
Okurky konzervované	1 000	100	900
Cibule	1 000	150	850
Olej jedlý	2 000	—	2 000
Ocet	1 500	—	1 500
Vejce čerstvá	2 000	—	2 000
Hmotnost potravin	10 400	350	10 050
Výrobní ztráty celkem			50
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Ve studené vodě rozpustíme sůl a cukr, přidáme ocet, hořčici, drobně sekanou petrželovou nať, drobně krájenou cibuli, jemně rozsekanou okurku a za stálého míchání přiléváme pozvolna olej. Do hotové omáčky přidáváme jako vložku na drobné kostičky nakrájená natvrdo vařená vejce.

50126 Zvěřinová omáčka (cumberland) 10 kg

Omáčka červenohnědé barvy s drobnými nudličkami měkké pomerančové kůry. Vůně a chuť pikantní, převládá po džemu a citrusech.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Rybízový džem	6 500	—	6 500
Červené víno přírodní	1 500	—	1 500
Hořčice	300	—	300
Zázvor	10	—	10
Pažitka	100	25	75
Worcester	100	—	100
Pomeranče (šťáva a kůra)	1 500	300	1 200
Citróny	900	540	360
Hmotnost potravin	10 910	865	10 045
Výrobní ztráty celkem			45
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Rybízový džem rozředíme červeným vínem, přidáme hořčici, mletý zázvor, drobně nakrájenou pažitku, worcester, pomerančovou a citrónovou šťávu a na nudličky pokrájenou pomerančovou kůru, kterou předtím povaříme ve vodě.

50127 Česneková omáčka 10 kg

Omáčka krémové barvy, hladká, s jemně rozetřeným česnekem, bez hrubších částeček. Vůně majonézová a po česneku, v chuti znatelně po česneku.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Majonéza (receptura č. 50101)	8 000	—	8 000
Mléko konzumní	1 000	—	1 000
Smetana 12 %	300	—	300
Víno bílé	200	—	200
Česnek	300	30	270
Sůl	300	—	300
Hmotnost potravin	10 100	30	10 070
Výrobní ztráty celkem			70
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Do majonézy vmícháme mléko, smetanu, víno, dobře rozetřený česnek a ochutíme solí.

50128 Ďábelská omáčka 10 kg

Omáčka červenohnědé barvy s drobnými částečkami pfeferonů, dobře promíchaná. Vůně výrazná, chuť ostrá až pálivá.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Pfeferony	100	10	90
Majonéza (receptura č. 50101)	7 500	—	7 500
Mléko konzumní	1 000	—	1 000
Víno červené	300	—	300
Kečup	700	—	700
Rajčatový protlak	300	—	300
Cukr	100	—	100
Sůl	200	—	200
Hmotnost potravin	10 200	10	10 190
Výrobní ztráty celkem			190
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Na jemnou kašičku rozsekáme nebo umeleme pfeferony a smícháme je s majonézou, mlékem, vínem, kečupem a rajským protlakem. Ochutíme cukrem a solí.

50129 Remuládová omáčka 10 kg

Omáčka krémové barvy s drobně nakrájenými okurkami a petrželkou. Vůně a chuť harmonická, středně výrazná, příjemná po sardelových řezech.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Sardelové řezy	300	—	300
Okurky konzervované	500	50	450
Majonéza (receptura č. 50101)	7 500	—	7 500
Mléko konzumní	1 000	—	1 000
Víno bílé	400	—	400
Hořčice	400	—	400
Cukr	200	—	200
Sůl	100	—	100
Petrželová nať	200	50	150
Hmotnost potravin	10 600	100	10 500
Výrobní ztráty celkem			500
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Sardelové řezy rozetřeme na kašičku a okurky nakrájíme na jemně kostičky. Vše smícháme s majonézou, mlékem, vínem a hořčicí. Dobře promícháme a ochutíme cukrem a solí. Jako poslední přidáme drobné nakrájenou petrželovou nať.

50130 Žampiónová omáčka 10 kg

Omáčka krémové barvy s drobnými plátky měkkých hub. Příjemně sladkokysele ochucená, méně výrazná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Žampióny čerstvé	1 200	60	1 140
Olej jedlý	100	—	100
Majonéza (receptura č. 50101)	7 500	—	7 500
Mléko konzumní	1 000	—	1 000
Víno bílé	300	—	300
Ocet	200	—	200
Cukr	200	—	200
Sůl	200	—	200
Hmotnost potravin	10 700	60	10 640
Výrobní ztráty celkem			640
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Dobře očištěné žampióny nakrájíme na drobné plátky a podusíme do měkka na oleji. Vychladlé je vmícháme do majonézy spolu s mlékem a vínem. Celek ochutíme octem, cukrem a osolíme.

50131 Marináda na ryby a jiné výrobky 10 kg

Marináda krémové barvy, řidší konzistence, s drobnými kousky tvarované zeleniny (kolečka, nudličky). Vůně i chuť po majonéze a zelenině, výrazněji kyselá.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Majonéza (receptura č. 50101)	4 500	—	4 500
Mléko konzumní	400	—	400
Vývar ze zeleniny	250	—	250
Ocet	400	—	400
Sůl	100	—	100
Cukr	100	—	100
Zelený hrášek bez nálevu	800	—	800
Karotka	1 800	360	1 440
Petržel	500	100	400
Celer	1 000	200	800
Cibule	1 500	225	1 275
Hmotnost potravin	11 350	885	10 465
Výrobní ztráty celkem			465
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Majonézu zředíme za stálého šlehání mlékem, vývarem ze zeleniny, a ochutíme octem, osolíme, osladíme a přidáme hrášek bez nálevu, nakrájenou vařenou zeleninu a spařenou, na nudličky nakrájenou cibuli.

50132 Žloutková fáš 10 kg

Dobře vyšlehaná hmota žluté barvy, po rozmíchání lehká, dále snadno tuhnoucí, nesmí být hrudkovitá. Chuť tuková a po čerstvých žloutcích.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Sardelová pasta	300	—	300
Žloutky čerstvé	5 000	—	5 000
Stolní margarín	4 000	—	4 000
Citrón	600	360	240
Ocet	400	—	400
Sůl	100	—	100
Hmotnost potravin	10 400	360	10 040
Výrobní ztráty celkem			40
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Sardelovou pastu a vařené vychladlé žloutky prolisujeme přes jemné síto. Takto připravenou hmotu přidáme do vyšlehaného tuku a za stálého šlehání přidáváme citrónovou šťávu, ocet a sůl.

50134 Křenová šlehačka se šunkou

100 porcí

Křenová šlehačka s drobnými nudličkami šunky, lehká, vyšlehaná. Chuť jemnější, ale znatelná po čerstvém křenu.

Hmotnost jedné porce 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Křenová šlehačka (receptura č. 50133)	3 200	—	3 200
Šunka dušená	1 900	—	1 900
Hmotnost potravin	5 100	—	5 100
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotového výrobku			5000

Výrobní postup:

Do křenově šlehačky vmícháme na drobné kostičky nebo nudličky nakrájenou šunku. Jednotlivé porce upravujeme plátěným sáčkem s vroubkovanou nebo hladkou trubičkou.

50135 Majonéza z kuřat 10 kg

Jemná kašovitá hmota z drobných nudliček měkkého kuřecího masa, celeru, okurek a majonézy. Směs je lehce promíchaná. Vůně příjemná, méně výrazná, chuť jemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Kuře syrové očištěné	5 250	—	5 250
Celer sterilovaný bez nálevu	1 200	120	1 080
Okurky konzervované	2 000	200	1 800
Citrón	1 000	600	400
Cukr	100	—	100
Sůl	300	—	300
Bílé víno	100	—	100
Hořčice	500	—	500
Majonéza (receptura č. 50101)	3 000	—	3 000
Hmotnost potravin	13 450	920	12 530
Výrobní ztráty celkem			2 530
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Očištěné kuře osolíme, podusíme a slabě opečeme. Maso z vykostěného kuřete nakrájíme na nudličky, také kůžičku sejmeme a drobně rozsekáme. Přidáme na drobné, stejné nudličky krájený celer, sladkokyselé okurky, majonézu, citrónovou šťávu, víno, hořčici a vše lehce promícháme. Podle chuti osolíme a osladíme.

50136 Konzumní salát 10 kg

Uzeninový salát s brambory a zeleninou, spojený majonézou. Salám, okurky a brambory jako hlavní suroviny jsou ve tvaru pravidelných nudliček nebo kostek. Salát je svěží barvy, suroviny jsou dobře pokryty majonézou. Vůně je přijemná, chuť vyrovnaná.

Obsah uzeniny v 300 g průměrného vzorku nejméně 64 g.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Brambory	4 500	1 350	3 150
Salám točený	2 500	125	2 375
Okurky konzervované	1 500	150	1 350
Zelený hrášek bez nálevu	500	—	500
Cibule	500	75	425
Ocet	200	—	200
Cukr	100	—	100
Majonéza (receptura č. 50101)	1 800	—	1 800
Sůl	150	—	150
Pepř mletý	5	—	5
Worcester	50	—	50
Hmotnost potravin	11 805	1 700	10 105
Výrobní ztráty celkem			105
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Brambory, salám a okurky nakrájíme na nudličky nebo kostičky, přidáme hrášek bez nálevu a drobně nakrájenou cibuli. Do majonézy vmícháme worcester, mletý pepř, ocet, sůl a cukr a vše lehce promícháme tak, aby salát byl kyprý.

50137 Konzumní salát s vejci 10 kg

Typ salátu jako konzumní, s menším množstvím brambor a s bílkem, krájeným na pravidelné kousky.

Obsah uzeniny v 300 g průměrného vzorku nejméně 77 g.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Brambory	2 500	750	1 750
Salám točený	3 000	150	2 850
Okurky konzervované	1 800	180	1 620
Zelený hrášek bez nálevu	550	—	550
Majonéza (receptura č.50101)	2 000	—	2 000
Ocet	80	—	80
Cukr krupice	100	—	100
Sůl	100	—	100
Pepř mletý	5	—	5
Worcester	80	—	80
Cibule	500	75	425
Bílky vařené	500	—	500
Hmotnost potravin	11 215	1 155	10 060
Výrobní ztráty celkem			60
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Ve slupce vařené brambory oloupeme ještě teplé a necháme v chladné místnosti dobře vychladnout. Při dodávce brambor již oloupaných postupujeme stejně. Vychladlé brambory, oloupaný salám a okurky nakrájíme na stejnoměrné dílky, přidáme zelený hrášek, majonézu a chuťové přísady, na tvrdo vařené a pokrájené bílky a vše zlehka promícháme.

50138 Bramborový salát na chlebíčky 10 kg

Salát z vařených brambor a zeleniny, spojený majonézou. Brambory a okurky jsou ve tvaru menších kostek, aby celá směs byla drobnější, ne však kašovitá. Vůně a chuť je příjemná, po bramborech a zelenině, salát je vyrovnaně ochucen,

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Brambory	7 300	2 190	5 110
Okurky konzervované	1 200	120	1 080
Cibule	1 000	150	850
Hořčice	600	—	600
Ocet	200	—	200
Cukr	100	—	100
Sůl	200	—	200
Pepř mletý	10	—	10
Majonéza (receptura č. 50101)	1 500	—	1 500
Nálev z okurek nebo voda	400	—	400
Hmotnost potravin	12 510	2 460	10 050
Výrobní ztráty celkem			50
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Ve slupce vařené a za tepla oloupané brambory necháme dobře vychladnout ve vzdušné a chladné místnosti. Stejně postupujeme i při dodávce brambor již oloupaných. Druhý den brambory nakrájíme, přidáme k nim okurky, nakrájené na kostičky a drobné krájenou cibuli. Majonézu rozředíme nálevem z okurek nebo vodou, ochutíme octem, pepřem, solí, cukrem a hořčicí a po dobrém rozmíchání přidáme do brambor. Směs opět dobře promícháme tak, aby se všechny složky dobře spojily.

Poznámka: Místo jednotlivých druhů zeleniny můžeme použít hotovou sterilovanou směs, a to v čisté hmotnosti.

50139 Bramborový salát s majonézou 10 kg

Salát z vařených brambor a zeleniny, spojený majonézou. Brambory, mrkev a okurky jsou při ručním zpracování ve tvaru tenkých plátků, při strojním zpracování jsou v pravidelných kostkách. Salát musí mít svěží vzhled, musí být kyprý, dobře spojený majonézou, konzistence složek je přiměřeně měkká. Vůně a chuť příjemná, vyrovnaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Brambory	7 000	2 100	4 900
Okurky konzervované	1 500	150	1 350
Cibule	500	75	425
Ocet	200	—	200
Cukr	100	—	100
Sůl	100	—	100
Pepř mletý	2	—	2
Mrkev	1 000	200	800
Zelený hrášek bez nálevu	300	—	300
Majonéza (receptura č. 50101)	2 000	—	2 000
Hmotnost potravin	12 702	2 525	10 177
Výrobní ztráty celkem			177
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Ve slupce vařené a za tepla oloupané brambory necháme dobře vychladnout ve vzdušné a chladné místnosti. Stejně postupujeme, když dostáváme brambory již oloupaně. Vychladlé brambory rozkrájíme na čtvrtky, ze kterých pak krájíme pokud možno stejnoměrné plátky, přidáme na stejné plátky nakrájenou okurku, mrkev, zelený hrášek, drobně krájenou cibuli, sůl, ocet, pepř a cukr a vše zlehka promícháme s majonézou.

Poznámka: Místo jednotlivých druhů zeleniny můžeme použít hotovou sterilovanou směs, a to v čisté hmotnosti.

50140 Bramborový salát s vejci

10 kg

Salát s vařených brambor, zeleniny a bílků, spojený majonézou. Brambory, mrkev a okurky jsou při ručním zpracování krájeny na stejnoměrné tenké plátky, při strojním zpracování jsou v pravidelných kostkách. Vařený bílek je ve tvaru nudliček nebo kostek. Salát musí mít svěží vzhled, musí být kyprý, majonéza dobře spojuje složky, konzistence je přiměřeně měkká. Vůně a chuť příjemná, vyrovnaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Brambory	6 600	1 980	4 620
Okurky konzervované	1 800	180	1 620
Mrkev	500	100	400
Cibule	600	90	510
Bílky vařené	720	—	720
Pepř mletý	5	—	5
Sůl	100	—	100
Ocet	100	—	100
Cukr	100	—	100
Majonéza (receptura č. 50101)	2 000	—	2 000
Hmotnost potravin	12 525	2 350	10 175
Výrobní ztráty celkem			175
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Ve slupce vařené a za tepla oloupané brambory necháme ve vzdušné a chladné místnosti dobře vychladnout. Stejné postupujeme při dodávce brambor již oloupaných. Prochladlé brambory nakrájíme spolu s okurkami a vařenou mrkví na slabé plátky, přidáme natvrdo vařené a na nudličky nakrájené bílky, drobně krájenou cibuli, ostatní chuťové přísady a vše zlehka promícháme s majonézou.

Poznámka: Místo jednotlivých druhů zeleniny můžeme použít hotovou sterilovanou směs, a to v čisté hmotnosti.

50141 Slovenský bramborový salát 10 kg

Salát z vařených brambor a zeleniny, ve které výrazně převládá celer. Plátky brambor a zeleniny jsou zality vývarem ze zeleniny. Salát je lehce promíchaný, konzistence složek je přiměřeně měkká. V chuti vyniká celer a cibule. Salát je vyrovnaně ochucený.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Brambory	6 000	1 800	4 200
Celer	3 350	670	2 680
Ocet	500	—	500
Cukr	60	—	60
Sůl	100	—	100
Cibule	1 500	225	1 275
Pepř mletý	10	—	10
Olej jedlý	100	—	100
Paprika mletá	10	—	10
Voda pitná	1 000	—	1 000
Okurky konzervované	500	50	450
Hmotnost potravin	13 130	2 745	10 385
Výrobní ztráty celkem			385
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Ve slupce vařeně brambory oloupáme za tepla a necháme je rozložené ve vzdušné a chladné místnosti dobře vychladnout. Stejně postupujeme při dodávce brambor již oloupaných. Očištěný a na plátky krájený celer vložíme do vařící vody, přidáme ocet, sůl, cukr a vše vaříme do měkka. Před koncem varu přidáme na kolečka krájenou cibuli a směs necháme přejít varem.

Vychladlé brambory nakrájíme na plátky, přelijeme horkým celerem i s vývarem, přidáme pepř, olej, na plátky krájeně okurky a vše zlehka promícháme. Povrch salátu posypeme mletou paprikou.

50142 Vlašský salát 10 kg

Uzeninový salát s vařenými brambory a zeleninou, spojený majonézou. Brambory a zelenina jsou v pravidelných tvarech nudliček nebo kostek, salám ve tvaru nudliček. Salát musí mít svěží vzhled, musí být lehký, kyprý, dostatečně spojený majonézou, konzistence všech složek je přiměřeně měkká. Vůně a chuť je příjemná, vyrovnaná.

Obsah uzeniny v 300 g průměrného vzorku nejméně 61,6 g.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bramrory	5 000	1 500	3 500
Salám pro výrobu salátů	2 400	120	2 280
Okurky konzervované	1 000	100	900
Zelený hrášek bez nálevu	200	—	200
Celer kořenový	400	80	320
Mrkev	600	120	480
Hořčice	200	—	200
Pepř mletý	5	—	5
Ocet	150	—	150
Worcester	50	—	50
Majonéza (receptura č. 50101)	2 000	—	2 000
Cukr krupice	100	—	100
Sůl	100	—	100
Hmotnost potravin	12 205	1 920	10 285
Výrobní ztráty celkem			285
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Brambory uvařené ve slupce oloupáme za tepla a necháme je vychladnout. Stejně postupujeme při dodávce brambor již oloupaných. Vychladlé brambory rozkrájíme na stejné nukličky nebo kostky, přidáme

Poznámka: Místo jednotlivých druhů zeleniny můžeme použít hotovou sterilovanou směs, a to v čistě hmotnosti.

stejně tvarovaně okurky a vařenou zeleninu, salám nakrájený na nudličky, hrášek bez nálevu a vše spojíme majonézou, smíchanou s hořčici a octem. Salát osolíme, osladíme, okořeníme a lehce promícháme.

50143 Vlašský salát speciál 10 kg

Uzeninový salát s menším množstvím brambor a zeleniny, spojený majonézou. Brambory a zelenina jsou v pravidelných tvarech nudliček nebo kostek, salám ve tvaru tenkých nudliček. Salát musí mít svěží vzhled, musí být lehký, kyprý, dostatečně spojený majonézou, konzistence složek je přiměřeně měkká. Vůně a chuť je lahodná, více po uzenině a majonéze.

Obsah uzeniny v 300 g průměrného vzorku nejméně 77 g.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Brambory	2 200	660	1 540
Salám pro výrobu salátů	3 000	150	2 850
Okurky konzervované	1 600	160	1 440
Zelený hrášek bez nálevu	550	—	550
Celer kořenový	500	100	400
Mrkev	500	100	400
Hořčice	200	—	200
Cukr krupice	100	—	100
Pepř mletý	5	—	5
Ocet	100	—	100
Majonéza (receptura č. 50101)	2 500	—	2 500
Worcester	50	—	50
Sůl	80	—	80
Hmotnost potravin	11 385	1 170	10 215
Výrobní ztráty celkem			215
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Brambory uvařené ve slupce oloupeme ještě za tepla a necháme rozložené v chladné vzdušné místnosti dobře vychladnout. Stejně postupujeme při dodávce brambor již oloupaných. Vychladlé brambory, oloupaný salám a okurky nakrájíme na slabé nudličky, přidáme zelený hrá-

Poznámka: Místo jednotlivých druhů zeleniny můžeme použít hotovou sterilovanou směs, a to v čisté hmotnosti.

šek, na kostky nakrájenou vařenou zeleninu a promícháme s majonézou ochucenou hořčicí a octem. Po vmíchání do základní směsi vše ještě dochutíme solí, pepřem, worcestrem a cukrem a spojíme lehkým promícháním.

50144 Vlašský salát s vejci 10 kg

Uzeninový salát s menším množstvím brambor, zeleniny a bílků, spojený majonézou. Brambory, zelenina a bílky jsou v pravidelných tvarech nudliček nebo kostek, salám ve tvaru nudliček. Salát musí mít svěží vzhled, musí být kyprý, dostatečně spojený majonézou, konzistence složek je přiměřeně měkká. Vůně a chuť je příjemná, vyrovnaná.

Obsah uzeniny v 300 g průměrného vzorku nejméně 56,4 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Brambory	2 300	690	1 610
Salám pro výrobu salátů	2 200	110	2 090
Okurky konzervované	1 800	180	1 620
Majonéza (receptura č. 50101)	2 000	—	2 000
Zelený hrášek bez nálevu	500	—	500
Celer kořenový	500	100	400
Mrkev	500	100	400
Hořčice	200	—	200
Cukr krupice	100	—	100
Bílky vařené	720	—	720
Pepř mletý	10	—	10
Ocet	80	—	80
Worcester	80	—	80
Sůl	80	—	80
Cibule	400	60	340
Hmotnost potravin	11 470	1 240	10 230
Výrobní ztráty celkem			230

Hmotnost hotového výrobku 10 kg

Výrobní postup:

Ve slupce vařené brambory oloupáme ještě za tepla a necháme je vychladnout rozložené v chladné, větratelné místnosti. Stejně postupujeme, dostáváme-li brambory již oloupané.

Poznámka: Místo jednotlivých druhů zeleniny můžeme použít hotovou sterilovanou směs, a to v čisté hmotnosti.

Vařenou vychladlou zeleninu, brambory, salám, okurky a vařené bílky nakrájíme na stejně dílky, přidáme drobně krájenou cibuli, hrášek, chuťové přísady a vše zlehka promícháme s majonézou.

50145 Pochoutkový salát 10 kg

Uzeninový salát se zeleninou, spojenou majonézou. Salám a okurky jsou v pravidelných tvarech slabých nudliček. Salát je kyprý, dobře spojený majonézou, konzistence složek je přiměřené měkká. Vůně a chuť lahodná, převládá po majonéze a uzenině.

Obsah uzeniny v 300 g průměrného vzorku nejméně 107,7 g.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Šunkový salám	4 200	210	3 990
Okurky konzervované	2 000	200	1 800
Zelený hrášek bez nálevu	550	—	550
Majonéza (receptura č. 50101)	3 000	—	3 000
Ocet	60	—	60
Cukr krupice	100	—	100
Pepř mletý	5	—	5
Worcester	80	—	80
Sůl	50	—	50
Hořčice	200	—	200
Cibule	300	45	255
Hmotnost potravin	10 545	455	10 090
Výrobní ztráty celkem			90
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Oloupaný salám a okurky nakrájíme na stejnoměrné nudličky, přidáme zelený hrášek, jemně nakrájenou cibuli, majonézu, ostatní chuťové přísady a vše zlehka promícháme. Pro zjemnění chuti můžeme použít cibuli spařenou a vychladlou.

50146 Zeleninový salát 10 kg

Salát ze zeleniny a brambor, které jsou ve tvaru pravidelných kostek. Salát je svěžího vzhledu, kyprý, dostatečné spojený majonézou. Konzistence složek je přiměřené měkká. Vůně výraznější po zelenině, chuť příjemná, nakyslá.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Brambory	3 100	930	2 170
Mrkev	2 000	400	1 600
Celer kořenový	1 500	300	1 200
Okurky konzervované	2 000	200	1 800
Hrášek sterilovaný	1 100	—	1 100
Majonéza (receptura č. 50101)	1 800	—	1 800
Ocet	120	—	120
Cukr krupice	100	—	100
Sůl	100	—	100
Worcester	50	—	50
Pepř mletý	5	—	5
Hmotnost potravin	11 875	1 830	10 045
Výrobní ztráty celkem			45
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Ve slupce uvařeně brambory oloupáme ještě za tepla a necháme rozložené v chladné větratelné místnosti vychladnout. Stejné postupujeme, dostáváme-li brambory již oloupané.

Vařenou zeleninu, okurky a vychladlé brambory nakrájíme na stejnoměrné kostky, přidáme hrášek a majonézu a vše lehce promícháme. Salát se podle chuti upraví octem, cukrem, pepřem, solí a worcesterem.

50147 Francouzský salát 10 kg

Salát ze zeleniny a brambor, které jsou v pravidelných kostkách. Salát je svěží, kyprý, dostatečně spojený majonézou. Konzistence složek je přiměřeně měkká. Vůně výraznější po zelenině, chuť přijemná, nakyslá.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Brambory	2 000	600	1 400
Mrkev	2 600	520	2 080
Celer kořenový	1 900	380	1 520
Zelený hrášek bez nálevu	1 510	—	1 510
Okurky konzervované	1 100	110	990
Majonéza (receptura č. 50101)	2 100	—	2 100
Ocet	200	—	200
Pepř mletý	5	—	5
Cukr krupice	100	—	100
Sůl	100	—	100
Worcester	50	—	50
Hmotnost potravin	11 665	1 610	10 055
Výrobní ztráty celkem			55
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Ve slupce vařené brambory oloupáme ještě za tepla a necháme rozložené v chladné, větratelné místnosti vychladnout. Stejně postupujeme, dostáváme-li brambory již oloupané. Vařenou zeleninu, okurky a vychladlé brambory nakrájíme na stejnoměrné kostky, přidáme zelený hrášek, majonézu a vše lehce promícháme. Směs upravíme ještě podle chuti octem, pepřem, cukrem, solí a worcesterem.

50148 Francouzský salát speciál 10 kg

Salát ze zeleniny a charakteristické složky jablek. Suroviny jsou ve tvaru pravidelných drobnějších kostek, konzistence je přiměřeně měkká. Salát je svěží, kyprý, dostatečně spojený majonézou. Vůně výrazná, chuť příjemná, sladkokyselá, ovlivněná druhem jablek (lepší jsou v chuti výrazně, kyselejší druhy).

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Mrkev	2 600	520	2 080
Celer kořenový	1 900	380	1 520
Okurky konzervovaně	1 210	120	1 090
Jablka	1 000	350	650
Majonéza (receptura č. 50101)	3 000	—	3 000
Hrášek sterilovaný	1 325	—	1 325
Citrón	400	240	160
Cukr	100	—	100
Sůl	200	—	200
Worcester	50	—	50
Hmotnost potravin	11 785	1 610	10 175
Výrobní ztráty celkem			175
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Vařenou zeleninu, okurky, oloupaná a jádřinců zbavená jablka nakrájíme na stejnoměrné kostičky, přidáme hrášek a vše dobře promícháme s majonézou. Salát podle chuti upravíme ještě citrónovou šťávou, cukrem, solí a worcesterem.

50149 Francouzský salát se šunkou 10 kg

Uzeninový salát se zeleninou a brambory, spojený majonézou. Brambory, zelenina a šunka jsou ve tvaru pravidelných menších kostek. Salát je svěží, kyprý, dostatečně spojený majonézou. Konzistence je přiměřeně měkká. Vůně a chuť příjemné, jemnější, vyrovnaná.

Obsah uzeniny v 300 g průměrného vzorku nejméně 25,6 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Brambory	1 700	510	1 190
Mrkev	2 300	345	1 955
Celer kořenový	1 700	255	1 445
Hrášek sterilovaný	1 125	—	1 125
Okurky konzervované	1 000	100	900
Šunka dušená	950	—	950
Majonéza (receptura č. 50101)	2 100	—	2 100
Ocet	150	—	150
Cukr	100	—	100
Sůl	100	—	100
Worcester	50	—	50
Hmotnost potravin	11 275	1 210	10 065
Výrobní ztráty celkem			65
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Ve slupce uvařené brambory oloupáme ještě za tepla a necháme rozložené vychladnout v chladné větratelné místnosti. Stejně postupujeme, dostáváme-li brambory již oloupané.

Vařenou zeleninu, okurky a vychladlé brambory nakrájíme na stejnoměrné kostičky, přidáme drobně nakrájenou cibuli, na kostičky nakrájenou šunku a vše lehce promícháme s majonézou. Salát ještě přichutíme octem, cukrem, solí a worcesterem. Před podáváním musí být vždy dobře vychlazený.

50150 Celerový salát s majonézou 10 kg

Salát z plátkovaného, do měkka vařeného celeru, na kolečka krájené cibule, spojený dobře majonézou. Konzistence přiměřeně měkká, chuť příjemná, převládá po celeru.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Celer kořenový	8 000	1 600	6 400
Majonéza (receptura č. 50101)	2 500	—	2 500
Cibule	1 000	150	850
Cukr	100	—	100
Sůl	100	—	100
Ocet	500	—	500
Hmotnost potravin	12 200	1 750	10 450
Výrobní ztráty celkem			450
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Oloupaný a omytý celer rozkrájíme na slabé plátky, vložíme do malého množství vařicí vody s octem a solí a uvaříme do měkka. Před koncem varu přidáme ještě na kolečka nakrájenou cibuli, necháme přejít var, pak vývar slijeme přes cedník a celer s cibulí necháme vychladnout.

Takto připravenou zeleninu smícháme s majonézou a do směsi přidáme cukr, sůl a ocet. Vše nepatrně rozředíme vývarem z celeru.

50151 Vajíčkový salát 10 kg

Salát z celých vajec, brambor a zeleniny, spojený majonézou. Je tvarovaný na stejnoměrné drobnější kostky, měkčí konzistence. Vůně a chuť po čerstvých surovinách, vyrovnaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Vejce čerstvá 90 kusů	3 600	—	3 600
Majonéza (receptura č. 50101)	1 600	—	1 600
Brambory	2 500	750	1 750
Okurky konzervované	1 800	180	1 620
Cibule	800	120	680
Hořčice	400	—	400
Ocet	150	—	150
Sůl	250	—	250
Hmotnost potravin	11 100	1 050	10 050
Výrobní ztráty celkem			50
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Natvrdo vařená oloupaná vejce, okurky a ve slupkách vařené oloupané a vychladlé brambory nakrájíme na drobnější kostky a přidáme na drobno nakrájenou cibuli. Při dodávce již oloupaných brambor postupujeme stejně.

Majonézu rozmícháme s hořčicí a octem, přidáme krájenou směs, podle chuti osolíme a vše zlehka promícháme.

50152 Jarní vajíčkový salát 10 kg

Uzeninový salát s vejci a zeleninou, spojený majonézou. Hlavní suroviny jsou ve tvaru nudliček nebo kostek. Konzistence složek je přiměřeně měkká. Salát je svěží, lehce promíchaný. Chuť jemná, vyrovnaná.

Obsah uzeniny ve 300 g průměrného vzorku nejméně 38,5 g.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Šunka dušená	1 425	—	1 425
Paprika kapie	1 000	100	900
Okurky konzervované	2 000	200	1 800
Mrkev	500	100	400
Majonéza (receptura č. 50101)	2 000	—	2 000
Hrášek	500	—	500
Vejce	3 000	—	3 000
Hořčice	100	—	100
Cukr	100	—	100
Pepř mletý	10		10
Sůl	100	—	100
Hmotnost potravin	10 735	400	10 335
Výrobní ztráty celkem			335
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Šunku, kapie, okurky a uvařenou mrkev nakrájíme na stejnoměrné nudličky nebo kostičky. Směs promícháme lehce s majonézou, přidáme hrášek a kousky natvrdo vařených vajec. Salát ochutíme hořčicí, cukrem a pepřem a osolíme.

50153 Lahůdkový salát 10 kg

Salát z vajec, brambor a zeleniny, spojený jedlým olejem. Charakteristickou složkou jsou čerstvá rajčata a sterilovaně houby. Hlavní suroviny jsou krájeny na stejnoměrné kostky nebo plátky. Salát je lehce promíchaný, konzistence složek je přiměřené měkká. Chuť je kyselejší, příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Brambory	3 800	1 140	2 660
Vejce čerstvá	1 800	—	1 800
Hříbky v octě bez nálevu	800	80	720
Rajčata	1 000	100	900
Cibule	1 000	150	850
Celer kořenový	1 000	200	800
Olej jedlý	900	—	900
Ocet	200	—	200
Sůl	100	—	100
Worcester	100	—	100
Hořčice	1 000	—	1 000
Nálev z hříbků	100	—	100
Hmotnost potravin	11 800	1 670	10 130
Výrobní ztráty celkem			130
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Vařené, oloupané a vychladlé brambory, natvrdo vařená vejce, sterilované hříbky, tvrdá čerstvá rajčata, vařený loupaný a vychladlý celer, cibule — vše nakrájíme na menší stejnoměrné kostičky nebo plátky a přelijeme marinádou, připravenou z oleje, octa, hořčice, worcestru, soli a nálevu z hříbků. Směs dobře a lehce promícháme.

50154 Pražský salát I — 10 kg

Uzeninový salát s vejci a zeleninou, krájený na pravidelné kostky, spojený majonézou. Salát je lehce promíchaný, konzistence složek je přiměřeně měkká. Vůně a chuť vyrovnaná, jemná.

Obsah uzeniny v 300 g průměrného vzorku nejméně 89,8 g.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Šunka vařená	950	—	950
Pražský salám	2 500	125	2 375
Vejce čerstvá	1 200	—	1 200
Celer kořenový	500	100	400
Mrkev	500	100	400
Okurky konzervované	1 000	100	900
Zelený hrášek bez nálevu	800	—	800
Cibule	400	60	340
Majonéza (receptura 50101)	2 500	—	2 500
Ocet	150	—	150
Cukr	100	—	100
Pepř mletý	5	—	5
Worcester	20	—	20
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	10 655	485	10 170
Výrobní ztráty celkem			170
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Šunku, salám, natvrdo vařená vejce, vařený celer, mrkev a okurky nakrájíme na drobné, stejnoměrné kostky, přidáme zelený hrášek, jemně nakrájenou cibuli a vše smícháme s majonézou. Přidáme ostatní chuťové přísady a vše zlehka promícháme.

50155 Pražský salát II

10kg

Salát z uzeného vařeného boku a zeleniny, spojený majonézou. Hlavní suroviny jsou tvarovány na stejnoměrné nudličky. Konzistence složek je přiměřeně měkká. Chuť je vyrovnaná, příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Uzený bok syrový s kostí	2 000	—	2 000
Mrkev	2 500	500	2 000
Celer sterilovaný	1 000	—	1 000
Okurky konzervované	2 500	250	2 250
Majonéza (receptura č. 50101)	1 800	—	1 800
Hrášek sterilovaný	1 000	—	1 000
Vejce 10 kusů	400	—	400
Mléko konzumní	500	—	500
Ocet	200	—	200
Cukr	100	—	100
Pepř mletý	10	—	10
Sůl	100	—	100
Hmotnost potravin	12 110	750	11 360
Výrobní ztráty celkem			1 360
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Uzený bok uvaříme, vykostíme a vychlazený nakrájíme na nudličky. Právě tak nakrájíme na nudličky naměkko vařenou mrkev, dále celer a okurky. Vše promícháme s uzeným bokem a majonézou. Přidáme ještě hrášek a na kousky nakrájená natvrdo uvařená vejce. Salát podle potřeby zjemníme mlékem a ochutíme octem, cukrem a pepřem a osolíme.

50156 Plzeňský salát 10 kg

Salát z uzené vařené rolky a zeleniny, spojený olejem. Maso a zelenina jsou ve tvaru širších nudliček až plátků. Konzistence složek je přiměřeně měkká. Převládá příjemná chuť uzené rolky a cibule.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Uzená rolka syrová	8 000	—	8 000
Cibule	2 500	375	2 125
Okurky konzervované	1 000	100	900
Olej jedlý	500	—	500
Ocet	700	—	700
Cukr	100	—	100
Worcester	50	—	50
Pepř mletý	10	—	10
Sůl	50	—	50
Hmotnost potravin	12 910	475	12 435
Výrobní ztráty celkem			2 435
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Uzenou rolku uvaříme a dokonale vychladíme. Uzené maso, cibuli a okurky nakrájíme na širší nudličky, zalijeme olejem a ochutíme octem, cukrem, worcesterem a pepřem a osolíme. Vše dobře promícháme.

50157 Moravský salát 10 kg

Uzeninový salát s brambory a zeleninou, spojený majonézou. Suroviny se krájí na nudličky nebo kostky. Salát je svěží, lehce promichaný, složky jsou slabě pokryty majonézou. Vůně a chuť je příjemná, vyrovnaná.

Obsah uzeniny v 300 g průměrného vzorku nejméně 53,9 g.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Brambory	5 600	1 680	3 920
Brněnský salám	2 100	105	1 995
Okurky konzervované	660	66	594
Hrášek sterilovaný	400	190	210
Mrkev	1 000	200	800
Cibule	400	60	340
Bílky vařené	270	—	270
Majonéza (receptura č. 50101)	1 600	—	1 600
Cukr	100	—	100
Sůl	50	—	50
Ocet	80	—	80
Pepř mletý	3	—	3
Voda pitná	120	—	120
Hmotnost potravin	12 383	2 301	10 082
Výrobní ztráty celkem			82
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Brambory uvařené ve slupce oloupeme za tepla a necháme rozložené v chladné vzdušné místnosti dobře vychladnout. Stejně postupujeme, když dostáváme brambory již oloupané.

Vychladlé brambory, oloupaný salám a okurky nakrájíme na slabé nudličky nebo kostičky, přidáme zelený hrášek, na kostičky krájenou vařenou mrkev, cibuli a na drobno rozsekané vařené bílky. Majonézu promícháme s octem, pepřem, cukrem a solí a lehkým mícháním ji spojíme s ostatními surovinami — podle potřeby se zvláční vodou.

50158 Masový salát 10 kg

Salát z pečeného hovězího masa, krájeného na pravidelné nudličky nebo plátky, spojený majonézou a kečupem. Konzistence ne příliš měkká, salát dobře promichaný, spojený. Chuť masová, ostřejší po kečupu.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Hovězí maso zadní bez kostí	10 000	—	10 000
Cibule	1 000	150	850
Kečup	1 500	—	1 500
Hořčice	600	—	600
Pepř mletý	10	—	10
Majonéza (receptura č. 50101)	1 200	—	1 200
Ocet	100	—	100
Sůl	150	—	150
Hmotnost potravin	14 560	150	14 410
Výrobní ztráty celkem			4 410
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Hovězí maso — ne příliš do měkka pečené a vychladlé — nakrájíme na tenké nudle, přidáme na drobno krájenou cibulku, kečup, hořčici, smícháme s majonézou a octem, přidáme mletý pepř, podle potřeby sůl, nepatrné množství dobře vyvařené šťávy z hovězího masa a vše zlehka promícháme.

50159 Ruský salát 10 kg

Uzeninový salát s brambory a zeleninou, spojený majonézou. Suroviny jsou tvarovány v pravidelných kostkách nebo nudličkách. Salát musí být lehký, kyprý, dobře spojený, konzistence složek přiměřeně měkká. V chuti je znatelná červená řepa.

Obsah uzeniny v 300 g průměrného vzorku nejméně 81,6 g.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Šunkový salám	2 400	120	2 280
Okurky konzervované	1 020	100	920
Mrkev	1 000	200	800
Červená řepa steril. bez nálevu	800	80	720
Brambory	4 000	1 200	2 800
Cibule	800	120	680
Pepř mletý	5	—	5
Sůl	100	—	100
Ocet	250	—	250
Majonéza (receptura č. 50101)	1 600	—	1 600
Hmotnost potravin	11 975	1 820	10 155
Výrobní ztráty celkem			155
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Oloupaný šunkový salám, okurky, vařenou mrkev, sterilovanou červenou řepu a loupané vařené prochladlé brambory nakrájíme na kostky a po přidání drobně krájené cibule, pepře, soli, octa a majonézy vše dobře, ale lehce promícháme.

50160 Pařížský salát 10 kg

Uzeninový salát s vyšším obsahem salámu, ze zeleniny, spojený majonézou. Salám a okurky jsou na tenké nudličky, salát je dobře spojen majonézou, vzhled svěží. Konzistence složek je přiměřeně měkká. Vůně a chuť je přijemná, převládá chuť uzeniny a majonézy.

Obsah uzeniny v 300 g průměrného vzorku nejméně 107,7 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Pařížský salám	4 200	210	3 990
Okurky konzervované	2 000	200	1 800
Majonéza (receptura č. 50101)	3 000	—	3 000
Zelený hrášek sterilovaný	600	—	600
Cibule	300	45	255
Hořčice	200	—	200
Ocet	50	—	50
Cukr	100	—	100
Worcester	80	—	80
Pepř mletý	5	—	5
Sůl	100	—	100
Hmotnost potravin	10 635	455	10 180
Výrobní ztráty celkem			180
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Oloupaný salám a okurky nakrájíme na tenké nudličky a smícháme s majonézou, hráškem a jemně krájenou cibulí. Ochutíme hořčicí, octem, cukrem, worcesterem a pepřem a osolíme.

50161 Švýcarský salát I

10 kg

Salát ze sýru a uzeniny, pokrájených na pravidelně tenké nudličky, spojený majonézou a jogurtem. Salát musí být dobře promíchaný. Vůně a chuť po použitých čerstvých surovinách.

Obsah uzeniny v 300 g průměrného vzorku nejméně 28,2 g.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Brněnský salám	1 100	55	1 045
Sýr Gouda	3 700	185	3 515
Okurky konzervované	1 100	110	990
Paprika kapie	500	50	450
Majonéza (receptura č. 50101)	1 000	—	1 000
Jogurt	2 500	—	2 500
Vejce	600	—	600
Sůl	100	—	100
Pepř mletý	10	—	10
Hmotnost potravin	10 610	400	10 210
Výrobní ztráty celkem			210
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Oloupaný salám, sýr, okurky a kapie nakrájíme na stejnoměrně nudličky a promícháme s majonézou, jogurtem a na kousky nakrájenými natvrdo vařenými vejci. Podle chuti směs osolíme a opepříme.

50162 Švýcarský salát II 10 kg

Salát ze sýru, uzeniny a zeleniny s houbami, spojený olejem.Hlavní složky jsou ve tvaru nudliček, charakteristickou složkou jsou fazole. Konzistence složek musí být stejnosměrná, přiměřeně měkká. Vůně a chuť příjemná, vyrovnaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Zeleninová směs s houbami (40 % hub)bez nálevu	3 000	300	2 700
Sýr Moravský bochník	2 000	100	1 900
Cikánská pečeně	1 500	30	1 470
Fazole bílé	700	navaří se	1 750
Cibule	1 000	150	850
Paprika kapie	500	50	450
Okurky konzervované	1 000	100	900
Olej	500	—	500
Ocet	100	—	100
Cukr	100	—	100
Worcester	50	—	50
Hořčice	100	—	100
Pepř mletý	5	—	5
Sůl	50	—	50
Hmotnost potravin	10 605	730	10 925
Výrobní ztráty celkem			925
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Zeleninovou směs rozkrájíme na stejnoměrné kousky a smícháme se sýrem nakrájeným na nudličky, cikánskou pečínkou nakrájenou na nudličky, naměkko uvařenými fazolemi, drobně krájenou cibulí, na nudličky krájenou kapií a okurkami. Vmícháme olej, salát okyselíme octem, osolíme, osladíme a okořenímе.

50163 Bretaňský salát 10 kg

Salát z vařených fazolí a anglické slaniny, spojený olejem. Slanina je ve tvaru nudliček. Fazole musí být přiměřeně měkké. Chuť charakteristická po hlavních surovinách, ovlivněná kečupem.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Fazole bílé	2 500	navaří se	6 250
Cibule	500	75	425
Olej jedlý	500	—	500
Rajčatový protlak	500	—	500
Anglická slanina	2 500	125	2 375
Ocet	50	—	50
Hořčice	100	—	100
Cukr	100	—	100
Kečup	200	—	200
Worcester	50	—	50
Pepř mletý	10	—	10
Sůl	100	—	100
Hmotnost potravin	7 110	200	10 660
Výrobní ztráty celkem			660
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Fazole uvaříme do měkka a necháme dobře vychladnout. Na drobno nakrájenou cibuli podusíme na oleji a zahustíme rajčatovým protlakem. Anglickou slaninu nakrájíme na nudličky a necháme mírně na ohni rozpustit. Cibuli a slaninu zamícháme do vařených fazolí a ochutíme octem, hořčicí, cukrem, kečupem, worcesterem a pepřem. Celek ještě podle potřeby osolíme. Salát necháme dobře vychladnout a proležet.

50164 Řecký salát 10 kg

Ostřejší majonézový salát s větším množstvím kapie, okurek a rajčat, které se kráji na drobné, stejně velké kousky. Salát je lehce spojen majonézou, dobře promíchanou s chuťovými složkami. Chuť je výrazná, kyselejší a ostřejší.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Majonéza (receptura č. 50101)	1 400	—	1 400
Rajčatový protlak	450	—	450
Hořčice	500	—	500
Cukr	100	—	100
Sůl	150	—	150
Ocet	150	—	150
Bílky vařené	865	—	865
Okurky konzervované	2 500	250	2 250
Paprika kapie	2 500	250	2 250
Rajčata	2 000	200	1 800
Nálev z paprikových lusků	150	—	150
Hmotnost potravin	10 765	700	10 065
Výrobní ztráty celkem			65
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Do majonézy přidáme rajčatový protlak, hořčici, cukr, sůl, ocet a vše dobře promícháme. Do takto připravené majonézy vložíme stejnoměrně drobné kostky vařených bílků, paprikových lusků, rajčat, okurek a vše lehce promícháme s nálevem z paprikových lusků.

50165 Srbský salát

10 kg

Salát ze syrově čerstvé zeleniny, zalitý olejem a octovým nálevem. Okurky a rajčata jsou v tenkých plátcích, paprikové lusky na delší tenké nudličky. Vůně a chuť po čerstvé zelenině, příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Paprikové lusky zelené čerstvé	4 000	1 000	3 000
Salátové okurky čerstvé	5 200	1 040	4 160
Rajčata čerstvá	3 500	350	3 150
Sůl	150	—	150
Pepř mletý	5	—	5
Česnek	50	5	45
Pitná voda	500	—	500
Ocet	500	—	500
Olej jedlý	1 400	—	1 400
Hmotnost potravin	15 305	2 395	12 910
Výrobní ztráty celkem			110
Hmotnost hotového výrobku			12 800
Z toho: salát bez nálevu			10 kg
nálev			2,80 kg

Výrobní postup:

Paprikové lusky zbavíme vnitřní dužiny (jádřince), oloupeme salátové okurky a spolu s rajčaty omyjeme v tekoucí studené vodě. Takto omytou zeleninu nakrájíme: papriky na slabé nudličky, okurky na slabé plátky a rajčata na silnější kolečka. Vše pak osolíme, opepříme, přidáme česnek utřený se solí a přelijeme vodou, octem a nakonec olejem a zlehka pomícháme.

50166 Cikánský salát 10 kg

Salát z vařeného hovězího a pečeného vepřového masa, pokrájeného na tenké nudličky, spojený majonézou a kečupem. Maso i zelenina musí být přiměřeně měkké. Chuť výrazně masová, ostřejší.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Hovězí maso zadní bez kostí	2 000	—	2 000
Vepřová kýta	3 000	—	3 000
Okurky konzervované	2 000	200	1 800
Paprika kapie	2 000	200	1 800
Cibule	1 500	225	1 275
Majonéza (receptura č. 50101)	2 000	—	2 000
Kečup	1 000	—	1 000
Česnek	80	8	72
Ocet	500	—	500
Cukr	100	—	100
Pepř mletý	20	—	20
Sůl	500	—	500
Hmotnost potravin	14 700	633	14 067
Výrobní ztráty celkem			4 067
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Hovězí maso uvaříme v osolené vodě do měkka. Vepřové maso osolíme a zvolna pečeme, přičemž při pečení kýtu občas obrátíme a přeléváme vlastní šťávou, kterou podle potřeby doléváme vodou. Do červena upečenou kýtu necháme spolu s uvařeným hovězím masem dokonale vychladnout. Obě masa pak nakrájíme na tenké nudličky, právě tak jako okurky a kapie. Cibuli nakrájíme na drobné kostičky. Takto upravené suroviny promícháme zlehka s majonézou, kečupem, česnekem rozetřeným se solí a vše ochutíme octem, cukrem, pepřem a podle chuti osolíme.

50167 Pfeferonový salát 10 kg

Salát ze sýru a zeleniny, spojený olejem. Hlavní suroviny jsou nakrájeny na drobně nudličky, cibule na kolečka. Salát je lehce promíchaný, svěžího vzhledu. Chuť výrazně ostrá, pálivá.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Paprikový salát bez nálevu	2 000	200	1 800
Paprika kapie	1 000	100	900
Pfeferony bez nálevu	1 000	100	900
Sýr eidam	3 000	150	2 850
Cibulka sterilovaná bez nálevu	2 000	200	1 800
Zelený hrášek bez nálevu	1 000	—	1 000
Olej jedlý	1 200	—	1 200
Worcester	50	—	50
Pepř mletý	5	—	5
Cukr	200	—	200
Sůl	100	—	100
Hmotnost potravin	11 555	750	10 805
Výrobní ztráty celkem			805
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

K paprikovému salátu přidáme na nudličky nakrájené kapie a pfeferony, na drobnější nudličky krájený sýr, na kolečka nakrájanou cibuli, zelený hrášek, olej, worcester, pepř a podle chuti i cukr a sůl. Vše zlehka promícháme, aby se nakrájené nudličky co nejméně polámaly.

50168 Pfeferonový salát se sýrem 10 kg

Salát ze sýru a zeleniny, spojený olejem. Suroviny jsou nakrájeny na nudličky a pravidelné kostky. V chuti převládá uzený sýr a pálivá chuť pfeferonek.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Paprikový salát bez nálevu	2 000	100	1 900
Paprika kapie	1 000	100	900
Pfeferonky bez nálevu	800	80	720
Cibulka steril. bez nálevu	2 000	200	1 800
Zelený hrášek bez nálevu	1 000	—	1 000
Uzený sýr	3 000	150	2 850
Olej jedlý	1 000	—	1 000
Pepř mletý	5	—	5
Worcester	50	—	50
Sůl	100	—	100
Hmotnost potravin	10 955	630	10 325
Výrobní ztráty celkem			325
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

K paprikovému salátu přidáme na nudličky krájené kapie a pfeferonky, krájenou cibulku, zelený hrášek, na drobnější kostky krájený uzený sýr, dále olej, pepř, worcester a podle potřeby i sůl. Takto připravená směs se zlehka promíchá.

50173 Bulharský salát s vepřovým masem 10 kg

Salát z vepřové pečené kýty, leča a uzeniny, zalitý vařenou marinádou z oleje a koření. Maso je v drobnějších kostkách, cibule a paprika krájená na nudličky. Salát má být dobře spojený, proležely. Konzistence složek je přiměřené měkká. Chuť výrazná, ostřejší.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Vepřová kýta	3 000	—	3 000
Paprika kapie	1 600	160	1 440
Lečo konzervované bez vajíček	2 600	—	2 600
Česnek	80	8	72
Sůl	150	—	150
Cibule	2 000	300	1700
Olej jedlý	700	—	700
Rajčatový protlak	1 000	—	1 000
Divoké koření	10	—	10
Worcester	100	—	100
Ocet	150	—	150
Cukr	50	—	50
Červeně víno přírodní	200	—	200
Hmotnost potravin	11 640	468	11 172
Výrobní ztráty celkem			1 172
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Ke studené pečené vepřové kýtě, kterou jsme nakrájali na drobnější kostky, přidáme i vlastní studenou šťávu z pečené, na nudličky nakrájené paprikové lusky, konzervované lečo bez vajíček a česnek utřený se solí. Směs dobře promícháme a pak vmícháme do marinády. Tu připravíme z cibule, nakrájené na nudličky a slabě podušené na oleji (nesmí být osmažená, jen takřka bílá), rajčatového protlaku, koření, soli, worcesteru, octa, cukru a červeného vína, což vše vaříme nejdéle 20 minut.

Základní směs i marinádu dobře promícháme a necháme několik hodin v chladu proležet.

50174 Masový salát s fazolemi 10 kg

Salát ze studeného hovězího masa a zeleniny, spojený olejem. Hlavní suroviny jsou krájeny na nudličky. Konzistence složek je přiměřeně měkká. Chuť je vyrovnaná, příjemné.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Hovězí maso zadní bez kosti	6 000	—	6 000
Celer kořenový	1 000	200	800
Mrkev	1 000	200	800
Vejce čerstvá	400	—	400
Okurky konzervované	700	70	630
Zelený hrášek bez nálevu	400	—	400
Cibule	300	45	255
Fazole bílé suché	450	navaří se	1 125
Hořčice	150	—	150
Ocet	150	—	150
Olej jedlý	1 500	—	1 500
Sůl	150	—	150
Cukr	50	—	50
Pepř mletý	5	—	5
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	12 355	540	12 490
Výrobní ztráty celkem			2 490
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Vychladlé vařené nebo pečené hovězí maso, vařený celer, mrkev, vejce a okurky nakrájíme na stejnoměrné nudličky, přidáme zelený hrášek, jemně krájenou cibuli a vařené odkapané a vychladlé bílé fazole. V jiné nádobě rozředíme hořčici octem, přimícháme olej, sůl, cukr, pepř, drobně sekanou petrželovou nať a takto připravenou marinádu nalijeme na nakrájené potraviny. Vše dobře promícháme.

50175 Fazolový salát se šunkou a křenem 10 kg

Fazolový salát s brambory a šunkou, nakrájanými na nudličky, spojený majonézou. Konzistence složek je přiměřeně měkká. Chuť je ovlivněna čerstvým křenem.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Fazole bílé	2 500	navaří se	6 250
Brambory	1 500	450	1 050
Šunka dušená	700	—	700
Majonéza (receptura č. 50101)	1 300	—	1 300
Ocet	200	—	200
Cukr	100	—	100
Worcester	50	—	50
Sůl	100	—	100
Křen	600	150	450
Hmotnost potravin	7 050	600	10 200
Výrobní ztráty celkem			200
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Fazole uvaříme do měkka. Brambory vaříme ve slupce a ještě za tepla je oloupeme a necháme dobře vychladnout. Při dodávce již oloupaných brambor postupujeme stejně. Po vychlazeni brambory nakrájíme na nudličky a lehce je vmícháme do fazolí spolu se šunkou, kterou jsme také nakrájeli na nudličky. Do směsi vmícháme i majonézu. Vše ochutíme octem, cukrem, worcesterem a solí. Nakonec přidáme nastrouhaný křen a po lehkém promíchání necháme vychladnout.

50176 Křenové fazole 10 kg

Salát z fazolí a šunkového salámu, spojený majonézou. Salám je ve tvaru delších nudliček. Chuť je ovlivněna křenem.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Fazole bílé	2 000	navaří se	5 000
Majonéza (receptura č. 50101)	2 700	—	2 700
Šunkový salám	1 000	50	950
Křen	680	170	510
Cibule	600	90	510
Ocet	300	—	300
Cukr	150	—	150
Pepř mletý	10	—	10
Sůl	100	—	100
Hmotnost potravin	7 540	310	10 230
Výrobní ztráty celkem			230
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Fazole uvaříme do měkka a necháme dobře vychladnout. Do vychlazených fazolí vmícháme lehce majonézu, na jemné nudličky nakrájený salám, strouhaný křen, na drobno nakrájenou cibuli a ochutíme octem, cukrem, pepřem a solí.

50177 Sicilské fazole 10 kg

Salát z fazoli, třených sardelových oček a drobně krájené zeleniny, spojený majonézou. Fazole musí být dobře uvařené, zelenina přiměřeně měkká. Chuť je ostřejší.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Fazole bílé	2 000	navaří se	5 000
Majonéza (receptura č. 50101)	2 000	—	2 000
Sardelová očka	448	—	448
Okurky konzervované	1 700	170	1 530
Paprika kapie	1 000	100	900
Ocet	300	—	300
Cukr	50	—	50
Pepř mletý	5	—	5
Hmotnost potravin	7 503	270	10 233
Výrobní ztráty celkem			233
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Fazole uvaříme do měkka a necháme dobře vychladnout. Do vychlazených fazolí vmícháme majonézu, jemně rozetřená sardelová očka s olejem, nastrouhané okurky, na jemné nudličky nakrájené kapie a ochutíme octem, cukrem a pepřem.

50178 Žampiónový salát 10 kg

Salát z dušených žampiónů a vařené uzené rolky, spojený olejem. Maso je ve tvaru nudliček, žampióny na tenké plátky. Hlavní složky musí být přiměřeně měkké. Vůně a chuť je charakterististická po použitých bezvadných surovinách.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Žampióny čerstvé	7 500	375	7 125
Cibule	2 000	300	1 700
Olej jedlý	1 000	—	1 000
Rajčatový protlak	800	—	800
Uzená rolka	2 000	—	2 000
Víno bílé	800	—	800
Citrón (na šťávu)	300	180	120
Ocet	100	—	100
Cukr	100	—	100
Sůl	100	—	100
Hmotnost potravin	14 700	855	13 845
Výrobní ztráty celkem			3 845
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Oprané a na plátky nakrájené žampióny dusíme s oloupanou a na plátky nakrájenou cibulí na oleji do měkka. Do této směsi přidáme rajčatový protlak a znovu vše podusíme. Takto ochucené žampióny promícháme s uvařenou uzenou rolkou, nakrájenou na nudličky, a vše ochutíme vínem, octem, citrónovou šťávou, cukrem a solí.

50179 Žampiónový salát I 10 kg

Salát z dušených žampiónů a zeleniny, spojený olejem a zjemněný vínem. Žampióny a okurky jsou nakrájeny na tenké plátky, kapie na nudličky. Konzistence složek je přiměřeně měkká. Chuť je přijemná, vyrovnaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Žampióny čerstvé	7 000	350	6 650
Olej jedlý	300	—	300
Cibule	1 300	195	1 105
Paprika mletá	30	—	30
Kečup	800	—	800
Víno bílé	300	—	300
Okurky konzervované	1 000	100	900
Paprika kapie	1 000	100	900
Pepř mletý	10	—	10
Sůl	100	—	100
Hmotnost potravin	11 840	745	11 095
Výrobní ztráty celkem			1 095
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Oprané a očištěné žampióny nakrájíme na plátky. Na oleji podusíme na plátky nakrájenou cibuli a přimícháme k žampiónům; společné dusíme do měkka a ke konci přidáme mletou papriku. Po vychladnutí přimícháme kečup, bílé víno, na plátky nakrájené okurky a na nudličky nakrájenou kapii. Směs ochutíme pepřem a solí.

50180 Žampióny po indicku 10 kg

Salát z dušených žampiónů, spojený majonézou a šlehačkou. Žampióny musí být měkké, smés je lehce promíchaná. Chuť je lahodná jemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Žampióny čerstvé	6 000	300	5 700
Cibule	3 000	450	2 550
Olej jedlý	1 000	—	1 000
Kari koření	50	—	50
Sůl	100	—	100
Majonéza (receptura č. 50101)	1 000	—	1 000
Šlehačka 33 %	1 000	-	1 000
Hmotnost potravin	12 150	750	11 400
Výrobní ztráty celkem			1 400
Hmotnost hotového výrobku			10kg

Výrobní postup:

Oprané a na plátky nakrájené žampióny dusíme s očištěnou a na plátky nakrájenou cibulí na oleji do měkka. Současně přidáme kari koření a sůl. Do vychladlých žampiónů vmícháme pak majonézu a šlehačku. Takto připravené žampióny necháme proležet alespoň 3 hodiny.

50181 Tlačenkový salát 10 kg

Salát ze světlé tlačenky a zeleniny, spojený olejem. Tlačenka je v tenkých větších plátcích, paprika na nudličky. Chuť po tlačence, ovlivněná přísadami.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Tlačenka světlá	6 000	300	5 700
Paprikový salát v oleji	3 000	—	3 000
Cibule	1 000	150	850
Paprika kapie	500	50	450
Olej jedlý	500	—	500
Hořčice	100	—	100
Ocet	100	—	100
Worcester	50	—	50
Sůl	100	—	100
Pepř mletý	10	—	10
Hmotnost potravin	11 360	500	10 860
Výrobní ztráty celkem			860
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Tlačenku nakrájíme na tenké čtverce a promícháme s paprikovým salátem. Do směsi vmícháme na drobno nakrájenou cibuli, na nudličky nakrájenou papriku, olej a hořčici a ochutíme octem, worcestrem, pepřem a solí.

50182 Rajčatový salát s jogurtem 10 kg

Salát z čerstvých rajčat, spojený majonézou a jogurtem. Zelenina je krájena na pravidelné kousky, salát je dobře promíchaný. Chuť charakteristická, osvěžujici.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Rajčata čerstvá	6 700	670	6 030
Okurky konzervované	1 000	100	900
Majonéza (receptura č. 50101)	1 000	—	1 000
Jogurt	2 000	—	2 000
Cibule	500	75	425
Cukr	200	—	200
Ocet	50	—	50
Worcester	50	—	50
Sůl	100	—	100
Pepř mletý	10	—	10
Hmotnost potravin	11 610	845	10 765
Výrobní ztráty celkem			765
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Rajčata a okurky nakrájíme na plátky a spojíme s majonézou a jogurtem. Cibuli nakrájíme na drobno a vmícháme do salátu. Nakonec salát *ochutíme cukrem, worcestrem, octem, pepřem a solí.*

50183 Drožďová pomazánka 10 kg

Smažená pomazánka z droždí a čerstvých vajec. Musí být dostatečně tepelně zpracovaná, ne však připálená, tuhá. Přidaná strouhanka musí být prosátá, bez větších částeček. Chuť výrazně po droždí a smažených vejcích.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Sádlo škvařeně	1 000	—	1 000
Cibule	1 000	150	850
Droždí čerstvé	3 000	—	3 000
Strouhanka	1 000	—	1 000
Mléko konzumní	1 500	—	1 500
Sůl jemná	300	—	300
Pepř mletý	10	—	10
Pažitka	400	100	300
Vejce čerstvá	4 800	—	4 800
Hmotnost potravin	13 010	250	12 760
Výrobní ztráty celkem			2 760
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Na sádle slabě osmažíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme rozdrobené droždí a za stálého míchání na ohni necháme osmažit do růžova. Do osmaženého droždí vsypeme jemně prosátou strouhanku, znovu osmažíme, zalijeme mlékem a vydusíme tak, až je hmota částečně sypká. Pak přidáme sůl, pepř, drobně krájenou pažitku, vejce a mícháme tak dlouho, až se vejce srazí.

50184 Paštiková pomazánka na chlebíčky 10 kg

Ochucená játrová paštika, dobře vyšlehaná s máslem. Konzistence hladké pomazánky bez hrudek nevyšlehaného másla. Chuť jemné paštiky, *příjemná*.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Játrová paštika (konzerva)	7 125	—	7 125
Máslo	2 900	—	2 900
Sůl	50	—	50
Paštikové koření	2	—	2
Hmotnost potravin	10 077	—	10 077
Výrobní ztráty celkem			77
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Játrovou paštiku přidáváme za stálého šlehání do dobře promíchaného másla. Vyšlehanou pomazánku podle potřeby osolíme a okořeníme paštikovým kořením.

50185 Vaječný krém 10 kg

Krém z mleté uzeniny, dobře vyšlehaný se sýrem a máslem, spojený se sekanými vejci. Krém je přiměřeně tuhý, jemné chuti, znatelně po uzenině.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Turistický salám	1 500	60	1 440
Sýr tavený	4 000	—	4 000
Máslo	1 500	—	1 500
Mléko konzumní	500	—	500
Hořčice	300	—	300
Vejce	2 000	—	2 000
Cibule	700	105	595
Petrželová nať	100	25	75
Sůl	50	—	50
Hmotnost potravin	10 650	190	10 460
Výrobní ztráty celkem			460
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Oloupaný salám jemně umeleme, vyšleháme se sýrem, máslem a mlékem s přidáním hořčice. Vejce uvaříme natvrdo, drobně je rozsekáme a zamícháme do připraveného krému s drobně nakrájenou cibulí a petrželovou natí. Podle chuti krém osolíme.

50186 Svačinový krém 10 kg

Krém z mleté uzeniny, dobře vyšlehaný s máslem a ochucený. Konzistence přiměřeně tuhá, lehce roztíratelná, s drobnými částečkami cibulky. Chuť charakteristická po uzeniné.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Kabanos	8 000	400	7 600
Máslo	1 500	—	1 500
Cibule	1 500	225	1 275
Pepř mletý	10	—	10
Sůl	50	—	50
Hmotnost potravin	11 060	625	10 435
Výrobní ztráty celkem			435
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Oloupaný kabanos jemně umeleme a vyšleháme s máslem a drobně krájenou cibulkou, ochutíme pepřem a solí.

50187 Šunková pěna 10 kg

Dobře vyšlehaná pevná pěna ze šunky, másla a smetany. Šunka musí být předem jemně mletá. Chuť lahodná, svěží.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Šunka dušená	5 035	—	5 035
Máslo	2 500	—	2 500
Smetana 12 %	2 600	—	2 600
Paprika sladká	20	—	20
Pepř mletý	5	—	5
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	10 190	—	10 190
Výrobní ztráty celkem			190
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Jemně mletou šunku přidáme za stálého míchání do dobře vymíchaného másla. Šunku je třeba dvakrát až třikrát semlít. Pak zvolna přidáváme smetanu a nakonec prosátou sladkou papriku, pepř a sůl a vše vyšleháme v lehkou jemnou pěnu.

50188 Játrová pěna 10 kg

Dobře vyšlehaná pevná pěna z játrového sýru a másla, zjemněná smetanou. Konzistence hladká, chuť jemná, po játrovém sýru.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Játrový sýr	6 000	120	5 880
Máslo	3 000	—	3 000
Smetana 12 %	1 200	—	1 200
Hmotnost potravin	10 200	120	10 080
Výrobní ztráty celkem			80
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Játrový sýr dobře prošleháme a přidáme do něj dobře vyšlehané máslo. Postupně se přidává i smetana.

50189 Uherská pěna

10 kg

Dobře vyšlehaná pevná pěna z kvalitních surovin. Uherský salám musí být předem jemně umletý. Konzistence lehká, jemná, nepatrně zrnitá po uzenině. Chuť charakteristická pro uherský salám, jemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Uherský salám	3 500	140	3 360
Máslo	4 000	—	4 000
Tavený sýr	3 000	—	3 000
Hmotnost potravin	10 500	140	10 360
Výrobní ztráty celkem			360
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Oloupaný uherský salám jemně umeleme a postupně přidáváme za stálého šlehání do vyšlehaného másla, potom přidáváme prošlehaný sýr.

50190 Srnčí pěna 10 kg

Pěna z jemně mletého vařeného srnčího masa a vepřového bůčku, vyšlehaná s máslem a chuťovými přísadami. Na nákroji je rozložená mozaika drobných kostiček slaniny. Konzistence přiměřeně pevná, jemná. Vůně a chuť masová, jemná.

Hmotnost jedné porce 100 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Srnčí boky a krk s kostí	12 000	1 200	10 800
Vepřový bůček s kostí	2 500	—	2 500
Sůl	300	—	300
Bobkový list	10	10	—
Cibule	500	75	425
Nové koření a pepř celý (10 + 10 g)	20	20	—
Pepř a nové koření mleté (10 + 10 g)	20	—	20
Stock brandy 40 %	100	—	100
Máslo	1 000	—	1 000
Slanina s kůží	1 000	50	950
Majonéza (receptura č. 50101)	300	—	300
Aspik	200	—	200
Hmotnost potravin	17 950	1 355	16 595
Výrobní ztráty celkem			6 595
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Dobře vyprané a očištěné srnčí maso a vepřový bůček vaříme v malém množství vody ne příliš do měkka za přídání soli, bobkového listu, menší části cibule, celého nového koření a pepře. Ještě zatuhlé maso odebereme od kosti a jemně umeleme s cibulí. Mleté maso vložíme do šlehaciho kotle, přidáme podle potřeby sůl, trochu chladného procezeného vývaru ze srnčího a vepřového masa, mletý pepř, nové koření, brandy, syrové máslo a vše dobře vyšleháme v lehkou pěnu, do níž se přimíchají drobné kostičky slaniny. Vhodné formy vyložíme vlhkým pergamenovým papírem, vyplníme pěnou a necháme ztuhnout. Pak pěnu vyklopíme, papír sejmeme, pěnu přelijeme majonézou rozmíchanou s aspikem a necháme znovu ztuhnout.

50191 Tukové těsto 10 kg

Těsto světle žluté barvy, bez tmavších nebo světlejších skvrn. Odleželé je krátké a elastické, při rozvalování na okrajích ani v ploše nepraská. Na řezu je zřetelné listování.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Margarín tažný	3 521	—	3 521
Mouka hrubá	704	—	704
Mouka hladká	3 802	—	3 802
Žloutky	281	—	281
Sůl	35	—	35
Ocet	70	—	70
Voda pitná	1 760	—	1 760
Mouka hladká na podvalování	280	—	280
Hmotnost potravin	10 453	—	10 453
Výrobní ztráty celkem			453
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Předepsané množství tuku a 15 % hladké mouky dobře propracujeme a vytvoříme čtverec asi 4 cm silný, jehož okraje odříznutím zarovnáme.Tyto tukové odřezky (asi 5 % zpracovaného tuku) zpracujeme s ostatními surovinami v těsto (vodánek), které se nechá asi 20 minut odpočinout. Pak těsto rozválíme do tvaru čtverce tak, aby střed byl vyšší než okraje. Do vyššího středu položíme připravený tuk a okraji těsta jej dobře zabalíme, rozválíme do obdélníku asi 1 cm silného a skládáme čtyřikrát. Toto rozvalování a překládání opakujeme celkem asi třikrát; před každým rozvalováním a překládáním necháme těsto nejméně 20 minut odpočinout. Při překládání dbáme vždy na důkladné očištění těsta od mouky. Při odpočívání přikrýváme těsto vždy navlhčenou čistou utěrkou, aby neoschlo a při rozvalování nepopraskalo.

50192 Máslové briošky 100 kusů

Pravidelně tyčinky s charakteristickým tvarem, zlatové barvy, na povrchu lesklé, čisté. Konzistence vláčná, kůrka křehká. Chuť příjemná, přiměřeně slaná, ne sladká, charakteristická pro čerstvé pečivo.

Hmotnost jedné briošky 32 g.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Mouka hladká	1 500	—	1 500
Sušené mléko plnotučné	100	—	100
Voda pitná	700	—	700
Droždí	100	—	100
Mouka hrubá	500	—	500
Žloutky čerstvé	200	—	200
Máslo	500	—	500
Sůl	20	—	20
Vejce čerstvá	160	—	160
Margarín na plechy	40	—	40
Hmotnost potravin	3 820	—	3 820
Výrobní ztráty celkem			620
Hmotnost hotového výrobku			3 200 g

Výrobní postup:

Prosátou mouku vsypeme do části vlažného mléka, ve kterém jsme nechali rozpustit rozdrobené droždí; vznikne řídké těsto jako na lívance (kvásek). Po zkynutí vlijeme kvásek do hrubé mouky, přidáme žloutky, vlažné rozehřáté máslo a sůl a vlažným mlékem zadělámě těsto, které propracujeme, aby bylo pružné a hladké. Po vykynutí těsto rozkrájíme na malé dílky (asi 38 g) a vytvoříme z nich malé bochánky. Po dalším mírném zkynutí vyválíme z bochánků tyčinky a necháme je znovu zkynout. Pak je na povrchu potřeme vejci rozmíchanými s trochou mléka a pečeme na vymaštěném plechu v předem vyhřáté troubě do růžova.

50193 Bramborové košíčky smažené

100 kusů

Košičky pravidelného tvaru, smažené do červenohnědé barvy, dobře spojené. Konzistence křehká, ne příliš tuhé. Chuť po smažených bramborách.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Brambory	7 000	2 100	4 900
Olej jedlý	700	—	700
Sůl	40	—	40
Hmotnost potravin	7 740	2 100	5 640
Výrobní ztráty celkem			3 640
Hmotnost hotového výrobku			2 000

Výrobní postup:

Oloupané brambory nakrájíme na tenké nudličky a necháme je asi půl hodiny ve studené vodě máčet. Brambory scedíme, necháme dobře okapat, vysypeme na suchou utěrku a vysušíme. Takto připravené bramborové nudličky urovnáme do drátěného hustšího cedníčku (do vrstvy asi 7 mm silné), přimáčkneme menším cedníčkem a vložíme do rozpáleného oleje. Smažíme rychle do červena. Smažené vyklopíme, osolíme a necháme vychladnout.

50194 Vejce vařená natvrdo

10 kusů

Vejce natvrdo vařená, na povrchu čistá, nepopraskaná, uvnitř se znaky čerstvých vajec: bílá barva bílku, žloutek symetricky umístěný ve středu vejce, pod skořápkou menší vzduchová dutina.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Vejce čerstvá (10 kusů)	400	—	400
Hmotnost hotového výrobku			400

Výrobní postup:

Vejce ve skořápce vložíme do studené vody a necháme je tam, až zjistíme, zda je skořápka prasklá či nikoliv. Neprasklá vejce pak vkládáme lžící do vroucí vody a necháme 10 minut vařit.

ZDOBENÁ VEJCE

Zdobená vejce se upravuji na misy, jednotlivě na malé talířky a do kelímků z umělé hmoty nebo papíru. Misy, talířky a kelímky musí být čisté, kelímky nepoužitě, nedeformované. Hlavní složky i přízdoby se ukládají tak, aby nepřečnívaly přes okraje talířků nebo kelímků. U zdobených vajec na misách se při jednotlivém prodeji požaduje snadná oddělitelnost porcí.

Celkový vzhled je svěží, povrch neoxidovaný, lákavý jednotnou a vkusnou úpravou. Podkladový salát nesmí být hrubě nebo nestejnoměrně tvarovaný, vajíčka musí mít znaky vajec čerstvých, majonézový přeliv má pokrývat celou viditelnou plochu vajíčka, nesmí být příliš řídký. Uzenina musí být oloupaná, úhledně a jednotně upravená, čerstvého vzhledu. Kousky ryb jsou pravidelné. Odřezky masa, uzeniny, zeleniny apod. se zpracovávají do jiných výrobků.

K přízdobě se používá převážně zelenina, která musí být čistá, svěží, v pravidelných úhledných tvarech, aspik k přízdobě se krájí na drobné pravidelné kostičky, musí být čirý, lesklý a čistý. U zdobených vajec v kelímku, zalitých aspikem, musí aspik pokrývat všechny suroviny, musí být čirý, bez větších vzduchových bublin, na povrchu čistý, lesklý, neporušený.

Vůně výrobku je přijemná, lákavá chuť po použitých bezvadných surovinách.

50201 Ruská vejce

100 kusů

Hmotnost jedné porce 140 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Vlašský salát speciál (receptura č. 50143)	6 000	—	6 000
Vejce 50 kusů	2 000	—	2 000
Majonézový přeliv (receptura č. 50104)	2 000	—	2 000
Salám jemný	1 500	75	1 425
Okurky konzervované	1 000	100	900
Paprika kapie	1 000	200	800
Hrášek sterilovaný	800	—	800
Petrželová nať	200	50	150
Hmotnost potravin	14 500	425	14 075
Výrobní ztráty celkem			75
Hmotnost hotového výrobku			14 000

Výrobní postup:

Na vlašský salát speciál položíme řezem dolů půlku natvrdo vařeného vejce, které přelijeme majonézovým přelivem. Vejce ozdobíme salámem, stočeným do kornoutku, véjířkem okurky, hráškem a kouskem kapie. Majonézový přeliv ozdobíme petrželovou natí.

50202 Pražská vejce

100 kusů

Hmotnost jedné porce 120 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bramborový salát s majonézou (receptura č. 50139)	5 000	—	5 000
Vejce 50 kusů	2 000	—	2 000
Majonézový přeliv (receptura č. 50104)	1 300	—	1 300
Turistický salám	1 000	40	960
Sýr eidam	1 000	50	950
Okurky konzervované	1 000	100	900
Olejovky	1 200	360	840
Petrželová nať	200	50	150
Hmotnost potravin	12 700	600	12 100
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotového výrobku			12 000

Výrobní postup:

Na bramborový salát s majonézou položíme řezem dolů půlku natvrdo vařeného vejce, které přelijeme majonézovým přelivem. Vejce ozdobíme salámem, stočeným do kornoutku, plátkem sýra a vějířkem okurky. Přes majonézový přeliv položíme plátek olejovky a ozdobíme petrželovou natí.

50103 Ruská vejce s kaviárem

100 porcí

Hmotnost porce 160 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Vlašský salát speciál (receptura č. 50143)	7 000	—	7 000
Vejce čerstvá 100 kusů	4 000	—	4 000
Majonézový přeliv (receptura č. 50104)	2 000	—	2 000
Kaviár černý pravý	200	—	200
Petrželová nať	200	50	150
Šunkový salám	1 000	50	950
Okurky konzervované	1 500	150	1 350
Paprika kapie	500	100	400
Hmotnost potravin	16 400	350	16 050
Výrobní ztráty celkem			50
Hmotnost hotového výrobku			16 000

Výrobní postup:

Na vlašský salát speciál položíme řezem dolů dvě půlky natvrdo vařeného vejce, které přelijeme majonézovým přelivem. Majonézový přeliv ozdobíme kaviárem a petrželovou natí, vejce samotná ozdobíme salámem stočeným do kornoutku, vějířkem okurky a kapií.

50204 *Vejce na moskevský způsob* 100 porcí

Hmotnost jedné porce 142 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Vlašský salát (receptura č. 50142)	6 000	—	6 000
Vejce čerstvá 50 kusů	2 000	—	2 000
Majonézový přeliv (receptura č. 50104)	1 500	—	1 500
Kaviár černý pravý	150	—	150
Petrželová nať	100	25	75
Okurky konzervované	1 000	100	900
Losos ve vl. šťávě konzerva	1 000	100	900
Paprika kapie	1 000	200	800
Aspik	2 000	—	2 000
Hmotnost potravin	14 750	425	14 325
Výrobní ztráty celkem			125
Hmotnost hotových výrobků			14 200

Výrobní postup:

Na základ z vlašského salátu položíme půlku natvrdo vařeného vejce a přelijeme majonézovým přelivem. Povrch vajíčka ozdobíme kaviárem a petrželovou nati. Kolem vajíčka klademe vějířek okurky, kousek lososa, kousek papriky kapie a na drobné kousky krájený tuhý aspik.

50205 Vejce s kaviárem

100 porcí

Hmotnost jedné porce 80 g (Jedna porce jsou dvě půlky vajíčka.)

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Aspik	1 500	—	1 500
Vejce čerstvá 100 kusů	4 000	—	4 000
Kaviár černý pravý	1 000	—	1 000
Majonéza (receptura č. 50101)	1 000	—	1 000
Petrželová nať	100	25	75
Citrón	500	50	450
Hmotnost potravin	8 100	75	8 025
Výrobní ztráty celkem			25
Hmotnost hotových výrobků			8 000

Výrobní postup:

Tuhý aspik nakrájíme na drobně kostky, které rozložíme do stejnoměrně vrstvy. Na aspik dáme dvě půlky natvrdo vařeného vejce žloutkem nahoru. Na žloutek položíme kaviár, kolem něho nastříkáme sáčkem s vroubkovanou trubičkou věneček z tuhé majonézy. Vajíčko ozdobíme dále petrželovou natí a kolečkem citrónu.

50206 *Vejce na bramborovém salátě* 100 porcí

Hmotnost jedné porce 125 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bramborový salát s majonézou (receptura č. 50139)	7 000	—	7 000
Vejce čerstvá 50 kusů	2 000	—	2 000
Majonézový přeliv (receptura č. 50104)	2 000	—	2 000
Turistický trvanlivý salám	800	32	768
Okurky konzervované	750	150	600
Paprika kapie	250	50	200
Hmotnost potravin	12 800	232	12 568
Výrobní ztráty celkem			68
Hmotnost hotového výrobku			12 500

Výrobní postup:

Na základ z bramborového salátu položíme řezem dolů půlku natvrdo vařeného vejce, které přelejeme majonézovým přelivem. Salát obložíme kornoutkem salámu a vějířkem okurky. Majonézový přeliv ozdobíme na nudličky nakrájenou kapii.

50207 Vejce s majonézou na francouzském salátě 100 porcí

Hmotnost jedné porce 115 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Francouzský salát (receptura č. 50147)	7 500	—	7 500
Vejce čerstvá 50 kusů	2 000	—	2 000
Majonézový přeliv (receptura č. 50104)	1 200	—	1 200
Pažitka	200	50	150
Paprika kapie	1 000	200	800
Hmotnost potravin	11 900	250	11 650
Výrobní ztráty celkem			150
Hmotnost hotového výrobku			11 500

Výrobní postup:

Na základ z francouzského salátu klademe půlku natvrdo vařeného vejce řezem dolů. Vejce přelijeme majonézovým přelivem, posypeme drobně nakrájenou pažitkou a kapií.

50208 Vejce se šunkou na francouzském salátě (Henri vejce) 100 porcí

Hmotnost jedné porce 120 g

Druh potravin	Hmotnost hrubé v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Francouzský salát (receptura č. 50147)	5 600	—	5 600
Šunka dušená	1 425	—	1 425
Vejce čerstvá 50 kusů	2 000	—	2 000
Majonézový přeliv (receptura č. 50104)	1 000	—	1 000
Okurky konzervované	1 000	200	800
Paprika kapie	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Olejovky	700	210	490
Hmotnost potravin	12 825	635	12 190
Výrobní ztráty celkem			190
Hmotnost hotového výrobku			12 000

Výrobní postup:

Na podklad z francouzského salátu položíme větší kornout ze šunky, do kterého zasuneme půlku natvrdo vařeného vejce (žloutkem dolů). Vajíčko přelijeme majonézovým přelivem, obložíme vějířkem okurky, kapii a ozdobíme petrželovou natí. Na šunkový kornoutek nakonec položíme půlku olejovky.

50209 Vejce plněná žloutkovou fáší (vejce Kasino) 100 porcí

Hmotnost jedné porce 130 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Vlašský salát (receptura č. 50142)	7 000	—	7 000
Vejce čerstvá 50 kusů	2 000	—	2 000
Majonéza (receptura č. 50101)	1 000	—	1 000
Sardelová pasta	100	—	100
Worcester	10	—	10
Citrón	100	60	40
Sůl	30	—	30
Sardelová očka 50 kusů	300	90	210
Paprika kapie	1 000	200	800
Aspik	1 000	—	1 000
Okurky konzervované	1 000	100	900
Hmotnost potravin	13 540	450	13 090
Výrobní ztráty celkem			90
Hmotnost hotového výrobku			13 000

Výrobní postup:

Z vlašského salátu upravíme základ, na který klademe půlky natvrdo vařených vajec bez žloutků, otvorem po žloutcích nahoru. Vyjmuté žloutky prolisujeme přes žíněné síto, přidáme majonézu, sardelovou pastu, worcester, citrónovou šťávu a sůl a vše dobře vyšleháme. Takto připravenou fáší plníme ozdobně sáčkem s vroubkovanou trubičkou důlky po žloutcích. Povrch upraveného vajíčka ozdobíme půlkou sardelového očka a kousky červené papriky kapie. Vajíčko obložíme malými kousky ztuhlého aspiku a véjířkem okurky.

50210 Vejce plněná pěnou z husích jater (Štrasburská vejce) — 100 porcí

Hmotnost jedné porce 126 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Vlašský salát (receptura č. 50142)	7 000	—	7 000
Vejce čerstvá 50 kusů	2 000	—	2 000
Máslo	1 000	—	1 000
Sůl	30	—	30
Worcester	10	—	10
Citrón	100	60	40
Aspik do fáše	250	—	250
Paštika z husích jater (konzerva)	1 000	—	1 000
Paprika kapie	400	80	320
Petrželová nať	100	25	75
Aspik na ozdobu	1 000	—	1 000
Hmotnost potravin	12 890	165	12 725
Výrobní ztráty celkem			125
Hmotnost hotového výrobku			12 600

Výrobní postup:

Z vlašského salátu upravíme základ, na který klademe půlky natvrdo vařených vajec, zbavených žloutků. Vyjmuté vařené žloutky a poloviční dávku másla prolisujeme přes jemné síto, přidáme sůl, worcester, citrónovou šťávu, poloviční dávku vlahého tekutého aspiku a vše vyšleháme v jemnou pěnu. Pěnu ze žloutků stříkáme ozdobnou trubičkou na okraj kolem vajíčka v podobě věnečku. Do středu věnečku — do důlku po žloutcích — nestříkáme pénu z husích jater, kterou si připravíme zvlášť. Paštiku z husích jater prolisujeme se zbývajícím máslem přes jemné síto, přidáme trochu studeného tekutého aspiku a vše vyšleháme v jemnou pěnu. Povrch vajíčka ozdobíme paprikou kapií a petrželovou nati. Kolem vajíčka klademe stejné malé kostičky tuhého aspiku.

50211 Vejce Kardinál

100 porcí

Hmotnost jedné porce 113 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Vejce čerstvé 100 kusů	4 000	—	4 000
Sůl	50	—	50
Ocet	200	200	—
Majonéza (receptura č. 50101)	1 000	—	1 000
Rajčatový protlak	500	—	500
Bílé víno	300	—	300
Žemle (bílá veka)	1 000	—	1 000
Máslo	500	—	500
Aspik	2 000	—	2 000
Humří maso bez nálevu	1 500	270	1 230
Citrón	1 000	100	900
Hmotnost potravin	12 050	570	11 480
Výrobní ztráty celkem			180
Hmotnost hotového výrobku			11 300

Výrobní postup:

Z čerstvých vajec si připravíme zastřené vejce tak, že je postupně vyklepneme ze skořápky do osolené a okyselené vody a zvolna je vaříme 3—4 minuty. Takto vařená vejce opatrně vyjmeme a ve studené vodě dobře vychladíme. Do majonézy přidáme rajčatový protlak, bílé víno a vše dobře prošleháme. Tenké plátky bílé veky (10 g kus) potřeme slabě máslem, do středu položíme zastřené vejce, přelijeme upravenou majonézou a povrch ozdobíme krabím (humřím) masem. Okolo vajíčka klademe dobře vychlazený aspik, krájený na stejné kostičky. Celek dozdobíme plátkem citrónu.

50212 Humrová vejce

100 porcí

Hmotnost jedné porce 138g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Francouzský salát (receptura č. 50147)	5 000	—	5 000
Vejce čerstvá 50 kusů	2 000	—	2 000
Humrová majonéza (receptura č. 50407)	2 000	—	2 000
Humří maso na ozdobu	1 500	270	1 230
Petrželová nať	100	25	75
Aspik	2 800	—	2 800
Citrón	1 000	100	900
Hmotnost potravin	14 400	395	14 005
Výrobní ztráty celkem			205
Hmotnost hotového výrobku			13 800

Výrobní postup:

Na upravený základ z francouzského salátu položíme půlku natvrdo uvařeného vejce (žloutkem dolů), přelijeme je humrovou majonézou, povrch ozdobíme kouskem humřího masa a petrželovou natí. Okolo salátu klademe na kostky krájený aspik a kolečka citrónu.

50213 Myslivecká vejce

100 porcí

Hmotnost jedné porce 173 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Vejce čerstvá 100 kusů	4 000	—	4 000
Ocet	200	200	—
Anglická slanina	5 000	250	4 750
Bílá veka	1 000	—	1 000
Bramborový salát s majonézou (receptura č. 50139)	4 000	—	4 000
Majonézový přeliv (receptura č. 50104)	2 000	—	2 000
Paprika kapie	1 000	200	800
Okurky konzervované	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	18 300	875	17 425
Výrobní ztráty celkem			125
Hmotnost hotového výrobku			17 300

Výrobní postup:

Zastřená vejce zabalíme do slabých plátků anglické slaniny, položíme na obdelníkové plátky bílé veky, které jsme před tím pokryli bramborovým salátem. Takto připravená vejce přelijeme majonézovým přelivem, ozdobíme kouskem papriky kapie, vějířkem okurky a petrželovou natí.

50214 Lahůdková vejce

100 porci

Hmotnost jedné porce 160 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čisté v g
Lahůdkový salát (receptura č. 50153)	6 000	—	6 000
Vejce čerstvá 50 kusů	2 000	—	2 000
Majonéza (receptura č. 50101)	1 000	—	1 000
Petrželová nať	100	25	75
Šunkový salám	500	25	475
Okurky konzervované	1 000	200	800
Paprika kapie	1 000	200	800
Aspik	5 000	—	5 000
Hmotnost potravin	16 600	450	16 150
Výrobní ztráty celkem			150
Hmotnost hotového výrobku			16 000

Výrobní postup:

Na připravený podklad z lahůdkového salátu položíme do středu jednu půlku natvrdo vařeného vejce žloutkem nahoru. Žloutek ozdobíme tuhou majonézou, petrželovou nati a salát kolem vejce obložíme kornoutkem ze salámu, vějířkem okurky, kapií a vše zalijeme chladným tekutým aspikem.

50215 Vejce s pečínkovým závinem

100 porcí

Hmotnost jedné porce 113 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Francouzský salát (receptura č. 50147)	5 000	—	5 000
Pečinkový závin	1 400	70	1 330
Vejce čerstvá 50 kusů	2 000	—	2 000
Majonézový přeliv (receptura č. 50104)	1 000	—	1 000
Olejovky	700	210	490
Paprika kapie	1 000	200	800
Okurky konzervované	1 000	200	800
Hmotnost potravin	12 100	680	11 420
Výrobní ztráty celkem			120
Hmotnost hotového výrobku			11 300

Výrobní postup:

Na podklad z francouzského salátu položíme větší kornout z pečinkového závinu a do něho vložíme žloutkem dolů půlku natvrdo vařeného vejce. Vejce přelijeme majonézovým přelivem, na kornout položíme půlku olejovky a salát ozdobíme paprikou kapií a vějířkem okurky.

50216 Vejce Orient

100 porcí

Hmotnost jedné porce 133 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Francouzský salát (receptura č. 50147)	6 000	—	6 000
Vejce čerstvá 50 kusů	2 000	—	2 000
Kečup	1 500	—	1 500
Pěna z kambaly (receptura č. 50442)	1 000	—	1 000
Okurky konzervované	1 000	100	900
Zelené fazolové lusky bez nálevu	1 000	—	1 000
Květák v octě bez nálevu	1 000	—	1 000
Hmotnost potravin	13 500	100	13 400
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotového výrobku			13 300

Výrobní postup:

Na podklad z francouzského salátu umístíme do středu půlku natvrdo vařeného vejce žloutkem dolů a přelijeme kečupem. Povrch ozdobíme hvězdičkou pěny z kambaly a salát obložíme vějířkem okurky, zelenými fazolovými lusky a růžičkami sterilovaného květáku.

50217 Pikantní zdobená vejce

100 porcí

Hmotnost jedné porce 175 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Francouzský salát (receptura č. 50147)	6 000	—	6 000
Vejce čerstvá 50 kusů	2 000	—	2 000
Žloutková fáš (receptura č. 50132)	1 500	—	1 500
Petrželová nať	100	25	75
Slanečky	3 000	1 200	1 800
Okurky konzervované	1 000	200	800
Citrón	500	50	450
Aspik	5 000	—	5 000
Hmotnost potravin	19 100	1 475	17 625
Výrobní ztráty celkem			125
Hmotnost hotového výrobku			17 500

Výrobní postup:

Na podklad z francouzského salátu položíme žloutkem dolů půlku natvrdo vařeného vejce. Vyšlehanou žloutkovou fáši vajíčko vkusně ostříkneme ozdobnou trubičkou, ozdobíme petrželovou natí a obložíme řezy ze slanečků, vějířkem okurky a plátkem citrónu. Takto připravenou porci zalijeme vlahým tekutým aspikem a necháme ztuhnout.

50218 Vejce v šunce a aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 170 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Francouzský salát (receptura č. 50147)	6 000	—	6 000
Šunka dušená	1 425	—	1 425
Vejce čerstvá 50 kusů	2 000	—	2 000
Kaviár černý pravý	100	—	100
Majonéza (receptura č. 50101)	1 000	—	1 000
Okurky konzervované	1 000	200	800
Paprika kapie	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Aspik	5 000	—	5 000
Hmotnost potravin	17 625	425	17 200
Výrobní ztráty celkem			200
Hmotnost hotového výrobku			17 000

Výrobní postup:

Na podklad z francouzského salátu položíme z tenkého plátku šunky vytvořený kornout. Do kornoutu vložíme půlku natvrdo vařeného vejce žloutkem nahoru, na žloutek položíme kupku kaviáru, který kolem ozdobíme tuhou majonézou, nastříkanou vroubkovanou trubičkou. Salát ozdobíme vějířkem okurky, kapií, petrželovou natí a vše zalijeme vlahým tekutým aspikem.

50219 Vejce v aspiku s humrem

100 porci

Hmotnost jedné porce 115 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Aspik	5 000	—	5 000
Majonéza (receptura č. 50101)	1 000	—	1 000
Paprika kapie	500	100	400
Okurky konzervované	1 000	200	800
Maso z humrů	3 000	540	2 460
Vejce čerstvá 50 kusů	2 000	—	2 000
Hmotnost potravin	12 500	840	11 660
Výrobní ztráty celkem			160
Hmotnost hotového výrobku			11 500

Výrobní postup:

Do vychlazených formiček vlijeme vlahý tekutý aspik a necháme v chladu tak dlouho, až se na stěnách utvoří asi 3 mm silná vrstva ztuhlého aspiku. Vnitřní a ještě tekutý aspik vylijeme zpět a formičky necháme ještě v ledničce, až aspik, zachycený na stěnách, úplně ztuhne. Pak ozdobnou trubičkou vstříkneme na dno formičky tuhou majonézu, stěny obložíme kouskem papriky kapie, plátkem okurky a vyplníme kousky masa z humrů. Do středu položíme půl vařeného vejce, zalijeme vlahým tekutým aspikem a necháme ztuhnout. Dobře vychlazené formičky krátce smočíme v horké vodě a vejce vyklopíme.

50220 Žabák

100 porcí

Hmotnost jedné porce 100 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bramborový salát (receptura č. 50138)	3 500	—	3 500
Vejce čerstvá 100 kusů	4 000	—	4 000
Majonézový přeliv (receptura č. 50104)	1 200	—	1 200
Aspik	1 000	—	1 000
Pórek	500	250	250
Paprika kapie	200	40	160
Kaviár černý pravý	100	—	100
Hmotnost potravin	10 500	290	10 210
Výrobní ztráty celkem			210
Hmotnost hotového výrobku			10 000

Výrobní postup:

Na podklad z bramborového salátu postavíme předem připravené natvrdo vařené vejce, seříznuté na špičce tak, aby stálo. Na opačné straně vyřízneme trojúhelníček v podobě tlamičky. Takto připravené vajíčko přelijeme majonézovým přelivem a obložíme drobně krájeným tuhým aspikem. Do tlamičky vložíme plátek pórku, na který položíme trojúhelníček papriky kapie, který znázorňuje jazýček; kaviár nahrazuje oči.

50301 Sleď zdobený v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 165 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Sleď kyselý bez nálevu	7 000	700	6 300
Vejce čerstvá 10 kusů	400	—	400
Okurky konzervované	1 000	200	800
Mrkev	1 500	300	1 200
Petrželová nať	100	25	75
Aspik	8 000	—	8 000
Hmotnost potravin	18 000	1 225	16 775
Výrobní ztráty celkem			275
Hmotnost hotového výrobku			16 500

Výrobní postup:

Očištěné sledé nakrájíme na úhledné stejnoměrné porce, klademe do pekáčku, povrch ozdobíme kolečkem natvrdo vařeného vejce, vějířkem okurky, plátkem vařené a vychladlé mrkve a petrželovou nati. Ozdobené porce sleďů zalijeme tekutým aspikem a necháme ztuhnout.

50302 Sleď obložený v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 140g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bramborový salát (receptura č. 50138)	4 000	—	4 000
Sleď kyselý včetně zeleninové přísady	5 000	—	5 000
Vejce čerstvé 10 kusů	400	—	400
Okurky konzervované	1 000	200	800
Paprika kapie	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Aspik	3 000	—	3 000
Hmotnost potravin	14 500	425	14 075
Výrobní ztráty celkem			75
Hmotnost hotového výrobku			14 000

Výrobní postup:

Do středu vhodných misek nebo kelimků položíme na stejnoměrnou vrstvu bramborového salátu kyselé sledě, které obložíme odkapanou zeleninovou přísadou, vějířkem okurky, kolečkem natvrdo vařeného vejce, nudličkami papriky kapie, petrželovou natí a nakonec zalijeme aspikem. Připravené misky necháme ztuhnout a vychladit.

50303 Rybí závitky v aspiku (v kelímku) 100 porcí

Hmotnost jedné porce 190 g bez kelímku.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Sleď kyselý	10 000	1 000	9 000
Mixed pickles (sterilovaná zelenina bez nálevu)	2 000	200	1 800
Cibule	1 250	190	1 060
Okurky konzervované	700	140	560
Paprika kapie bez nálevu	300	60	240
Aspik	6 000	—	6 000
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Hmotnost potravin	20 730	1 590	1 9140
Výrobní ztráty celkem			140
Hmotnost hotového výrobku			19 000

Výrobní postup:

Očištěné kyselé sledě (bez ocasních ploutví) rozpůlíme a na jednotlivé půlky položíme kyselou zeleninu a na kolečka krájenou cibuli a svineme v závitky, které upevníme párátky. Závitky vložíme do kelímků, obložíme plátky okurky, kouskem papriky kapie, kolečky natvrdo vařených vajec a zalijeme tekutým aspikem. Naplněné misky necháme ztuhnout.

50304 Kyselé sledě v aspiku (v kelímku) 100 porcí

Hmotnost jedné porce 132 g bez kelímku.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Aspik	6 000	—	6 000
Sleď kyselý bez nálevu	6 500	650	5 850
Mrkev	1 000	200	800
Okurky konzervované	500	100	400
Citrón	500	50	450
Hmotnost potravin	14 500	1 000	13 500
Výrobní ztráty celkem			300
Hmotnost hotového výrobku			13 200

Výrobní postup:

Na dno kelímku vlijeme menší část aspiku a necháme v lednici ztuhnout. Ztuhlý aspik vyložíme pak řezy očištěných sleďů, véjířkem okurky, plátkem vařené a oloupané mrkve, plátkem citrónu a zalijeme zbytkem aspiku. Naplněné misky (kelímky) necháme ztuhnout.

50305 Sleď vařený v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 200 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Sleď zmrazený	19 000	4 750	14 250
Vejce čerstvá 10 kusů	400	—	400
Okurky konzervované	120	24	96
Paprika kapie bez nálevu	120	24	96
Petrželová nať	50	12	38
Aspik	10 000	—	10 000
Hmotnost potravin	29 690	4 810	24 880
Výrobní ztráty celkem			4 880
Hmotnost hotového výrobku			20 000

Výrobní postup:

Očištěné sledě uvaříme v základním vývaru pro aspik. Vařeně sledě vyjmeme, necháme je odkapat a vychladnout, srovnáme na pekáček, ozdobíme kolečkem vejce natvrdo vařeného, vějířkem okurky, kouskem papriky, snítkou petrželově natě a zalijeme tekutým aspikem. Po ztuhnutí vykrajujeme úhledné a stejnoměrně velké porce.

50306 Aspikové misky

100 porcí

Hmotnost jedné porce 112 g bez kelímku

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Francouzský salát (receptura č. 50147)	4 000	—	4 000
Okurky konzervované	400	80	320
Baltický sleď kyselý včetně zeleninové přísady	1 000	100	900
Vejce čerstvá 10 kusů	400	—	400
Paprika kapie	250	50	200
Brněnský salám	500	25	475
Aspik	5 000	—	5 000
Hmotnost potravin	11 550	255	11 295
Výrobní ztráty celkem			95
Hmotnost hotového výrobku			11 200

Výrobní postup:

Na dno kelímku rozložíme francouzský salát, který podle vkusu obložíme vějířkem okurky, zeleninovou přísadou, řezem baltického sledě, kolečkem natvrdo vařeného vejce, kouskem papriky kapie a kornoutkem oloupaného salámu. Ozdobený salát zvolna zaléváme tekutým aspikem a necháme ztuhnout.

50307 Uzený jazyk v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 100 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Uzený jazyk syrový (hovězí) bez podjazyčí	9 000	—	9 000
Žloutková fáš (receptura č. 50132)	500	—	500
Petrželová nať	100	25	75
Okurky konzervované	1 000	200	800
Aspik	3 800	—	3 800
Hmotnost potravin	14 400	225	14 175
Výrobní ztráty celkem			4 175
Hmotnost hotového výrobku			10 000

Výrobní postup:

Uzený jazyk vložíme do vařící vody a zvolna vaříme do měkka. Po uvaření jazyk oloupeme a necháme vychladnout, aby byl dostatečně ztuhlý. Vhodná tvořítka vylijeme aspikem, aby po celých stěnách vznikla asi 3—4 mm silná vrstva, necháme ztuhnout a přizdobíme fáší a petrželovou nati. Pak je vyložíme poloviční dávkou jazyka, nakrájeného na slabé plátky, které klademe okrajem přes sebe. Použijeme zde střední části jazyka. Druhou polovinu rozkrájíme na drobné kostky, které smícháme se stejně velkými kostkami okurek. Tyto kostičky stejnoměrně rozložíme po urovnaných plátcích jazyka a zalijeme do roviny tvořítka aspikem. Výrobek necháme v lednici dobře zatuhnout a vyklopíme z forem.

50308 Losos ve vlastní šťávě v aspiku

100 porci

Hmotnost jedné porce 130 g bez kelímku

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Losos ve vlastní šťávě (konzerva)	5 500	550	4 950
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Citrón	1 000	100	900
Paprika kapie	500	100	400
Aspik	6 500	—	6 500
Hmotnost potravin	13 980	750	13 230
Výrobní ztráty celkem			230
Hmotnost hotového výrobku			13 000

Výrobní postup:

Lososa nakrájeného na větší nudličky vložíme do kelímku, ozdobíme kolečkem natvrdo vařeného vejce, plátkem citrónu, kouskem papriky kapie a zalijeme dávkou tekutého chladného aspiku. Aspik vléváme tak, že nejprve zalijeme obsah kelímku, aby se spojil, a po ztuhnutí aspik dolijeme až po okraj kelímku.

50309 Medailónky z humra v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 108 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Maso z humra	4 000	720	3 280
Majonéza (receptura č. 50101)	2 000	—	2 000
Aspik do majonézy	500	—	500
Citrón	200	120	80
Sůl	20	—	20
Petrželová nať	100	25	75
Aspik	5 000	—	5 000
Hmotnost potravin	11 820	865	10 955
Výrobní ztráty celkem			155
Hmotnost hotového výrobku			10 800

Výrobní postup:

Očištěné maso z humra nakrájíme na kostičky, přidáme majonézu, aspik, citrónovou šťávu a sůl, a po dobrém zamíchání necháme částečně ztuhnout. Ztuhlou hmotou plníme jednoporcová kulatá tvořítka, která předtím vylijeme aspikem tak, aby se na jejich stěnách vytvořila asi 3—4 mm silná vrstva aspiku. Před plněním ozdobíme spodní část tvořítka s aspikem kouskem masa z humra a petrželovou natí. Po naplnění humří hmotou zalijeme tvořítka aspikem a necháme ztuhnout. Těsně před vyklápěním medailónků smočíme tvořítka krátce v horké vodě.

50310 Medailónky z krevet v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 115 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Krevety	3 400	340	3 060
Jablka	3 000	1 050	1 950
Majonéza (receptura č. 50101)	1 000	—	1 000
Citrón	500	300	200
Ocet	150	—	150
Sůl	50	—	50
Cukr	50	—	50
Aspik	5 000	—	5 000
Paprika kapie	500	100	400
Hmotnost potravin	13 650	1 790	11 860
Výrobní ztráty celkem			360
Hmotnost hotového výrobku			11 500

Výrobní postup:

Rozdrobíme krevety, přidáme loupaná nastrouhaná jablka, majonézu, citrónovou šťávu, ocet, sůl, cukr a vše po lehkém promíchání necháme vychladnout.

Jednoporcová tvořítka vylijeme polotuhým aspikem tak, aby se na stěnách utvořila alespoň 2 mm silná vrstva, kterou po ztuhnutí vyzdobíme kouskem krevetky a papriky kapie.

Upravená tvořítka vyplníme připravenou směsí, zalijeme aspikem a necháme ztuhnout. Vychladlé medailónky vyklopíme.

50311 Závitky z pařížského salámu v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 150 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Pařížský salám	3 000	150	2 850
Francouzský salát (receptura č. 50147)	3 000	—	3 000
Okurky konzervované	1 000	200	800
Paprika kapie	250	50	200
Majonéza (receptura č. 50101)	200	—	200
Petrželová nať	50	12	38
Aspik	8 000	—	8 000
Hmotnost potravin	15 500	412	15 088
Výrobní ztráty celkem			88
Hmotnost hotového výrobku			15 000

Výrobní postup:

Plátky oloupaného salámu pokryjeme francouzským salátem a zatočíme. Trubičky klademe ne příliš těsně vedle sebe do formy. Každý z nich ozdobíme vějířkem okurky kouskem papriky kapie, hvězdičkou majonézy a petrželovou nati. Ozdobu pokapeme polotuhým aspikem a necháme ztuhnout. Závitky zalijeme aspikem, který necháme dobře ztuhnout a vykrajujeme z formy stejné porce.

50312 Šunkový salám v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 148 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Aspik	10 000	—	10 000
Okurky konzervované	500	100	400
Paprika kapie	500	100	400
Vejce čerstvá 10 kusů	400	—	400
Šunkový salám	2 000	100	1 900
Bramborový salát na chlebičky (receptura č. 50138)	2 000	—	2 000
Hmotnost potravin	15 400	300	15 100
Výrobní ztráty celkem			300
Hmotnost hotového výrobku			14 800

Výrobní postup:

Jednoporcová tvořítka vylijeme tekutým aspikem tak, aby na jejich stěnách zůstala vrstva aspiku o síle asi 4 mm, kterou necháme ztuhnout. Na tuto vrstvu klademe véjířek okurky, kapie, kolečko natvrdo vařeného vejce a postranní stěny vyložíme slabými plátky loupaného salámu. Vnitřek naplníme bramborovým salátem, jednotlivé porce pak zalijeme tekutým aspikem a necháme dobře ztuhnout. Před podáváním smočíme tvořítka krátce v horké vodě a obsah vyklopíme.

50313 Pečínkový závin v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 174 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Pečínkový závin	2 500	125	2 375
Vlašský salát (receptura č. 501424)	4 000	—	4 000
Paprika kapie	200	40	160
Okurky konzervované	500	100	400
Vejce čerstvá 10 kusů	400	—	400
Majonéza (receptura č. 50101)	200	—	200
Aspik	10 000	—	10 000
Hmotnost potravin	17 800	265	17 535
Výrobní ztráty celkem			135
Hmotnost hotového výrobku			17 400

Výrobní postup:

Plátky pečinkového závinu pokryjeme vlašským salátem a zatočíme. Trubičky klademe do vhodných nízkých nádob. Plněné závitky ozdobíme kouskem papriky, véjířkem okurky, plátkem natvrdo vařeného vejce a hvězdičkou majonézy. Ozdobu pokapeme aspikem a necháme ztuhnout, aby se upevnila. Pak zalijeme zbylým aspikem celé závitky a necháme rovněž ztuhnout. Jednotlivé porce vykrajujeme tak, aby byly stejné velké.

50314 Cikánská pečínka v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 153 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Aspik	8 200	—	8 200
Zelený hrášek bez nálevu	200	—	200
Paprika kapie	250	50	200
Vejce čerstvá 5 kusů	200	—	200
Majonéza (receptura č. 50101)	200	—	200
Cikánská pečinka	3 000	60	2 940
Francouzský salát (receptura č. 50147)	3 450	—	3 450
Hmotnost potravin	15 500	110	15 390
Výrobní ztráty celkem			90
Hmotnost hotového výrobku			15 300

Výrobní postup:

Kulatá tvořitka vylijeme polotuhým aspikem tak, aby se na jejich stěnách vytvořila asi 2 mm silná vrstva, a necháme ztuhnout. Okraj dna tvořítek ozdobíme zeleným hráškem, kouskem papriky kapie, půlkolečkem natvrdo vařeného vejce nebo bílku, hvězdičkou majonézy, pokapeme aspikem a necháme znovu zatuhnout, aby se ozdoba upevnila. Pak přikryjeme ozdobu po celé ploše vhodně sestavenými plátky cikánské pečínky, do jejich středu vložíme francouzský salát a po zalití zbývajícím aspikem necháme dobře vychladnout.

Připravujeme-li cikánskou pečínku do kelímků, je postup obrácený: nejdříve vložíme salát, pokryjeme pečínkou, ozdobíme a zalijeme aspikem.

50315 Játrový sýr v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 140 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Aspik	8 100	—	8 100
Vejce čerstvá 5 kusů	200	—	200
Okurky konzervované	800	160	640
Paprika kapie	250	50	200
Petrželová nať	50	12	38
Játrový sýr	5 000	100	4 900
Hmotnost potravin	14 400	322	14 078
Výrobní ztráty celkem			78
Hmotnost hotového výrobku			14 000

Výrobní postup:

Jednoporcová tvořítka nebo vhodně formy vylijeme polotuhým aspikem tak, aby se utvořila asi 2 mm silná vrstva, kterou necháme v chladu ztuhnout. Tuto základní vrstvu ozdobíme půlkou plátku natvrdo vařeného vejce, vějířkem okurky, kouskem papriky kapie, snítkou petrželové natě, pokapeme aspikem a necháme opět zatuhnout. Na tuto ozdobu pak klademe jednotlivé porce paštiky a po zalití aspikem necháme v chladu dobře ztuhnout. Ztuhlý aspik s játrovou paštikou z tvořítek vyklápíme a pokud byly použity formy, krájíme z jednotlivých kusů stejně velké porce.

50316 Šunkové závitky v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 150 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Šunka dušená	2 850	—	2 850
Francouzský salát (receptura č. 50147)	3 000	—	3 000
Okurky konzervované	1 000	200	800
Vejce čerstvá 10 kusů	400	—	400
Petrželová nať	100	25	75
Aspik	8 000	—	8 000
Hmotnost potravin	15 350	225	15 125
Výrobní ztráty celkem			125
Hmotnost hotového výrobku			15 000

Výrobní postup:

Silnější plátky šunky si rozložíme, do jejich středu urovnáme francouzský salát a plátky svineme do stejnoměrných závitků. Připravené závitky klademe nepříliš těsně vedle sebe do čistých pekáčů nebo jiných nízkých nádob a jednotlivě je ozdobíme vějířkem okurky, plátkem natvrdo vařeného vejce, petrželovou natí a pokapeme hustším aspikem. Po ztuhnutí je přelijeme aspikem a necháme dobře zatuhnout. Hotový výrobek krájíme na jednotlivé kusy.

50317 Šunková pěna v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 120 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Aspik	6 500	—	6 500
Žloutková fáš (receptura č. 50132)	200	—	200
Zelený hrášek bez nálevu	200	—	200
Paprika kapie	250	50	200
Šunková pěna (receptura č. 50187)	5 000	—	5 000
Petrželová nať	50	12	38
Hmotnost potravin	12 200	62	12 138
Výrobní ztráty celkem			138
Hmotnost hotového výrobku			12 000

Výrobní postup:

Jednoporcové formy vylijeme aspikem tak, aby se na jejich stěnách vytvořila asi 3 mm silná vrstva, kterou necháme ztuhnout. Dna takto připravených tvořítek vyzdobíme hvězdičkou ze žloutkové fáše, zeleným hráškem, kouskem papriky kapie, pokapeme aspikem a necháme ztuhnout. Pak sáčkem s řezanou trubičkou nastříkáme do tvořítek čerstvě vyšlehanou šunkovou pěnu, zalijeme aspikem a necháme ztuhnout. Vyklopeně porce z tvořítek klademe na misu a ozdobíme petrželovou natí.

Upravujeme-li šunkovou pěnu do kelímků, pak nastříkáme nejprve pěnu, výrobek ozdobíme a celek zalijeme aspikem.

50318 Vaječná tlačenka v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 150 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Vaječná tlačenka (receptura č. 50719)	10 000	—	10 000
Paprika kapie	300	60	240
Okurky konzervované	500	100	400
Turistický salám	500	20	480
Aspik	4 000	—	4 000
Hmotnost potravin	15 300	180	15 120
Výrobní ztráty celkem			120
Hmotnost hotového výrobku			15 000

Výrobní postup:

Hmotu na vaječnou tlačenku vlijeme do vhodných forem nebo pekáčů, vyložených vlhkým pergamenovým papírem, rozetřme do stejně silné vrstvy a necháme ztuhnout. Ztuhlou hmotu ozdobíme kousky papriky kapie, véjířky okurky a slabými kolečky oloupaného salámu. Ozdobu pokapeme chladným aspikem a necháme ztuhnutím upevnit. Pak celek přelijeme aspikem, necháme znovu ztuhnout a vyjmeme z formy.

50319 Zdobený rostbíf na salátě v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 142 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Roštěnec	10 000	—	10 000
Sůl	250	—	250
Pepř mletý	10	—	10
Olej jedlý (na opékání)	500	—	500
Květák sterilovaný bez nálevu	1 000	100	900
Okurky konzervované	1 000	200	800
Žloutková fáš (receptura č. 50132)	500	—	500
Francouzský salát (receptura č. 50147)	3 000	—	3 000
Petrželová nať	100	25	75
Aspik	3 000	—	3 000
Hmotnost potravin	19 360	325	19 035
Výrobní ztráty celkem			4 835
Hmotnost hotového výrobku			14 200

Výrobní postup:

Roštěnec v kuchyňské úpravě osolíme, opepříme a necháme nejméně 2 hodiny proležet. Pak jej vložíme do rozpáleného oleje a opečeme po obou stranách tak, aby byl uvnitř růžový. Vychladlý pečený rostbíf rozkrájíme na stejnoměrné plátky. Plátky rostbífu ozdobíme růžičkou květáku, vějířkem okurky, žloutkovou fáší, přilijeme chladným aspikem a necháme ztuhnout. Na dezertní talířek nebo misu upravíme vkusně francouzský salát, na který klademe zdobený rostbíf s aspikem, zdobíme petrželovou natí a zbývajícím aspikem, který jsme rozkrájeli na kostky.

50320 Vepřová žebírka v aspiku

100 porci

Hmotnost jedné porce 109 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Vepřová pečinka s kosti	10 000	1 000	9 000
Sůl	250	—	250
Kmín	20	—	20
Okurky konzervované	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Aspik	4 000	—	4 000
Hmotnost potravin	15 370	1 225	14 145
Výrobní ztráty celkem			3 245
Hmotnost hotového výrobku			10 900

Výrobní postup:

Ze syrové vepřové pečínky odstranime postranní kosti, maso opereme, osolime, okminujeme a upečeme. Pečenou a vychladlou pečinku porcujeme na žebírka o váze asi 60 g na porci. Žebírka rovnáme do formy, ozdobíme je vějířkem okurky a petrželovou natí. Ozdobu pokapeme hustým aspikem, aby se upevnila, necháme ji ztuhnout, zalijeme tekutým aspikem a uložíme v chladu. Ztuhlá žebírka vykrajujeme ve stejnoměrných porcích.

Žebírka můžeme upravovat též jednotlivě ve zvláštních žebírkových tvořítkách. Pak musíme nejprve tvořítka vylít slabší vrstvou aspiku, ten po ztuhnutí ozdobit, vložit žebírko a vše zalít aspikem.

50321 Masová paštika v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 120 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Masová paštika (receptura č. 50720)	5 000	—	5 000
Šunka dušená	190	—	190
Majonéza (receptura č. 50101)	200	—	200
Zelený hrášek bez nálevu	200	—	200
Paprika kapie	200	40	160
Aspik	6 400	—	6 400
Hmotnost potravin	12 190	40	12 150
Výrobní ztráty celkem			150
Hmotnost hotového výrobku			12 000

Výrobní postup:

Do pekáčů nebo jiných vhodných tvořítek se slabou vrstvou ztuhlého aspiku urovnáme stejné porce paštiky, ozdobíme malým kornoutkem ze šunky, hvězdičkou majonézy, zeleným hráškem a kouskem papriky kapie. Ozdobu pokapeme hustším aspikem, necháme ztuhnout, aby se upevnila, a vše zalijeme zbývajícím aspikem. Po ztuhnutí vykrajujeme z pekáčů nebo vyklápíme z tvořítek jednotlivé porce.

50322 Cikánská paštika v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 120 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Cikánská paštika (receptura č. 50721)	5 000	—	5 000
Paprika kapie	250	50	200
Okurky konzervované	500	100	400
Aspik	6 500	—	6 500
Hmotnost potravin	12 250	150	12 100
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotového výrobku			12 000

Výrobní postup:

Porce paštiky srovnáme do pekáčků se slabší vrstvou ztuhlého aspiku, ozdobíme kouskem papriky kapie, vějířkem okurky a zalijeme aspikem. Po ztuhnutí vykrajujeme stejnoměrné velké porce.

50323 Játrová pěna v aspiku

100 porci

Hmotnost jedně porce 107 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Aspik	5 000	—	5 000
Paprika kapie	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Paštiková pomazánka (receptura č. 50184)	5 000	—	5 000
Hmotnost potravin	11 100	225	10 875
Výrobní ztráty celkem			175
Hmotnost hotového výrobku			10 700

Výrobní postup:

Jednoporcová tvořitka o obsahu nejméně 1 dl vychladíme, vylijeme aspikem a necháme v chladu, až se na jejich stěnách vytvoří asi 4 mm silná vrstva ztuhlého aspiku. Takto připravená tvořitka vyzdobíme kousky papriky kapie a petrželovou natí a vyplníme dobře vyšlehanou játrovou pěnou. Pro vzhled i usnadnění práce vstřikujeme pěnu do tvořitek sáčkem s ozdobnou trubičkou. Výrobek zalijeme tekutým aspikem a necháme dobře ztuhnout.

Jednotlivé porce vyklápíme tak, že tvořítko krátce smočíme v horké vodě.

50324 Drůbeží paštika v aspiku — z husy 100 porcí
50324/A Drůbeží paštika v aspiku — z kachny

Hmotnost jedné porce 120 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Drůbeži paštika (receptura č. 50723)	5 000	—	5 000
Aspik	6 200	—	6 200
Husi nebo kachní prsa konzervovaná (1 krabice)	480	—	480
Paprika kapie	300	60	240
Zelený hrášek bez nálevu	200	—	200
Petrželová nať	50	12	38
Hmotnost potravin	12 230	72	12 158
Výrobní ztráty celkem			158
Hmotnost hotového výrobku			12 000

Výrobní postup:

Jednotlivé porce paštiky vkládáme do pekáčku se slabou vrstvou aspiku. Zdobíme je plátkem drůbežího masa, kapií, zeleným hráškem a petrželovou nati. Ozdobu pokapeme hustším aspikem; když je tuhý, zalijeme vše tekutým aspikem a necháme opět dobře ztuhnout.

Z pekáčku či jiné vhodné nádoby vykrajujeme jednotlivě stejnoměrně velké porce.

50325 Anglická paštika v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 120 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Aspik	6 500	—	6 500
Anglická paštika (receptura č. 50722)	5 000	—	5 000
Majonéza (receptura č. 50101)	200	—	200
Paprika kapie	250	50	200
Bílky vařené na ozdobu	200	—	200
Petrželová nať	50	12	38
Hmotnost potravin	12 200	62	12 138
Výrobní ztráty celkem			138
Hmotnost hotového výrobku			12 000

Výrobní postup:

Do pekáčků, jiných nízkých nádob nebo i jednotlivých tvořítek nalijeme aspik, aby se vytvořila na stěnách asi 4 mm silná vrstva, kterou necháme v chladu dobře ztuhnout. Na vrstvu aspiku urovnáme stejnoměrné porce paštiky, ozdobíme hvězdičkou majonézy, kouskem papriky, kolečkem vařeného bílku a petrželovou natí. Ozdobu nejprve pokapeme ztuhlým aspikem a teprve po zpevnění a ztuhnutí zalijeme celek aspikem a paštiku uložíme do chladu. Ze ztuhlé paštiky vykrajujeme stejné velké porce nebo vyklápíme jednotlivé kousky.

50326 Zaječí paštika v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 120 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Zaječí paštika (receptura č. 50725)	5 000	—	5 000
Slanina bez kůže	200	—	200
Paprika kapie	250	50	200
Okurky konzervované	400	80	320
Aspik	6 400	—	6 400
Hmotnost potravin	12 250	130	12 120
Výrobní ztráty celkem			120
Hmotnost hotového výrobku			12 000

Výrobní postup:

Porce paštiky urovnáme do pekáčů se slabou vrstvou ztuhlého aspiku, ozdobíme proužky slaniny, kouskem papriky tapie, vějířkem okurky a zalijeme aspikem.

Po ztuhnutí vykrajujeme z pekáčků stejně velké porce.

50327 Telecí rosol

10kg

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Telecí plec bez kosti	5 500	—	5 500
Telecí nebo vepřové jazýčky bez podjazyčí	2 000	—	2 000
Ocet	400	—	400
Sůl	150	—	150
Voda pitná (vývar)	3 000	—	3 000
Pepř celý do vývaru	10	10	—
Cibule do vývaru	150	150	—
Želatina jedlá	500	—	500
Voda pitná do želatiny	1 000	—	1 000
Citrón	300	180	120
Bílky čerstvé 6 kusů na čistění	120	120	—
Cukr	50	—	50
Mrkev sterilovaná bez nálevu	300	—	300
Celer sterilovaný bez nálevu	300	—	300
Okurky konzervované	500	50	450
Paprika kapie	250	50	200
Vejce čerstvá 5 kusů	200	—	200
Zelený hrášek bez nálevu	250	—	250
Hmotnost potravin	14 980	560	14 420
Výrobní ztráty celkem			4 420
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Omyté maso a jazýčky vložíme do vařicí vody, ve které je již ocet, oloupaná cibule, celý pepř a sůl a uvaříme je do měkka. Vařené maso, které musí být tužší, z vývaru vyjmeme, jazýčky oloupeme a vše necháme vychladnout. Vývar přecedíme, přidáme do něho ve studené vodě rozmočenou želatinu, citrónovou šťávu, znovu prohřejeme, ale nevaříme. Vyčistíme jej rozšlehanými bílky, přichutíme cukrem a přecedíme přes plátěný ubrousek. Maso rozkrájíme na kostky, jazyky na plátky. Současně si připravíme nakrájenou zeleninu, okurky, papriku kapii, natvrdo vařená vejce, zelený hrášek a odřezky jazyků. Formy vyložíme plátky jazyka, na ně pokládáme promíchanou směs masa a zeleniny a vše zalijeme chladným aspikem. Ztuhlý rosol z forem vyklápíme.

50328 Vepřový rosol 10 kg

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Vepřová kůže	1 400	70	1 330
Vepřová plec bez kosti	2 300	—	2 300
Vepřový bůček s kostmi	2 000	200	1 800
Vepřová kolena s kostmi	3 000	1 200	1 800
Cibule	150	150	—
Pepř celý	10	10	—
Sůl	150	—	150
Ocet	600	—	600
Voda pitná do vývaru	4 000	—	4 000
Želatina jedlá	300	—	300
Cukr	100	—	100
Voda pitná do želatiny	500	—	500
Bílky čerstvé 10 kusů na čistění	200	200	—
Okurky konzervované	600	60	540
Vejce čerstvá 5 kusů	200	—	200
Paprika kapie	200	40	160
Hmotnost potravin	15 710	1 930	13 780
Výrobní ztráty celkem			3 780
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Do vařicí vody s octem vložíme opálené a omyté kůže, plec, vykostěný bůček a kolena, cibuli, celý pepř a sůl a vše povaříme do měkka. Vařené maso z vývaru vyjmeme a necháme vychladnout. Do vývaru zamícháme ve studené vodě rozmáčenou želatinu, podle chuti okyselíme, osolíme, zjemníme cukrem, vyčistíme rozšlehanými bílky a přecedíme přes plátěný ubrousek. Vychladlé maso nakrájíme na kostky, kůži jemně posekáme, přidáme na kostičky nakrájené okurky a vše dobře promícháme.

Vhodné formy vylijeme slabou vrstvou čistého rosolu, po ztuhnutí vyzdobíme plátky natvrdo vařených vajec a paprikou, na ně vložíme nakrájené maso a zalijeme připraveným vývarem. Ztuhlý rosol z forem vyklopíme.

50329 Šunkový rosol

10 kg

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Vepřové maso z kýty bez kosti	8 000	—	8 000
Voda pitná	3 000	—	3 000
Cibule	100	100	—
Pepř celý	10	10	—
Celer sterilovaný bez nálevu	600	—	600
Sůl (včetně k nakládání masa)	300	—	300
Ocet	500	—	500
Želatina jedlá	300	—	300
Voda pitná do želatiny	500	—	500
Bílky čerstvé 8 kusů	160	160	—
Okurky konzervované	1 000	100	900
Cukr	50	—	50
Hmotnost potravin	14 520	370	14 150
Výrobní ztráty celkem			4 150
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Na větší kusy rozkrájenou libovou vepřovou kýtu dobře prosolíme a necháme v chladu proležet, abychom získali maso světlorůžové barvy. Takto připravené maso vložíme do vařící vody s octem, přidáme celý pepř, loupanou cibuli a zvolna vaříme, ne úplně do měkka. Vařené maso necháme vychladnout, 2/3 množství nakrájíme na kostky a přidáme celer a okurky na stejně velké kostky nakrájené. Do vývaru zbaveného tuku vlijeme ve studené vodě rozmočenou želatinu, ochutíme octem, solí, cukrem, vyčistíme rozšlehanými bílky a přecedíme přes plátěný ubrousek.

Vhodné formy vylijeme slabou vrstvou aspiku, po vychladnutí vyložíme zbývajícím vařeným masem, nakrájeným na slabé plátky, naplníme připravenou masovou směsí a zalijeme čistým rosolovitým vývarem. Po ztuhnutí rosol z forem vyklopíme.

50330 Šunka s pěnou z husích jater

100 porcí

Hmotnost jedné porce 124 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Šunka dušená	2 850	—	2 850
Paštika z husích jater (konzerva)	2 000	—	2 000
Máslo	500	—	500
Sůl	10	—	10
Žloutkové fáš (receptura č. 50132)	500	—	500
Okurky konzervované	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Aspik	6 000	—	6 000
Hmotnost potravin	12 960	225	12 735
Výrobní ztráty celkem			335
Hmotnost hotového výrobku			12 400

Výrobní postup:

Stejnoměrně krájené tenké plátky šunky stočíme do vzhledných kotoučků, které sáčkem s vroubkovanou trubičkou naplníme pěnou z husích jater tak, aby vyčnívala z okrajů. Plněné trubičky skládáme ve stejné vzdálenosti od sebe na pekáček či jinou vhodnou nádobu, ozdobíme hvězdičkou ze žloutkové fáše, vějířkem okurky, petrželovou nati a zalijeme tekutým aspikem. Po dokonalém zchladnutí jednotlivé porce vykrajujeme.

Pěnu z husích jater připravíme tak, že paštiku z husích jater vyšleháme s máslem a solí v hebkou lehkou pěnu.

50 331 Losos konzervovaný v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 123 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Losos konzervovaný ve vlastní šťávě	5 000	500	4 500
Citrón	1 000	100	900
Vejce čerstvá 10 kusů	400	—	400
Paprika kapie	500	100	400
Aspik	6 250	—	6 250
Hmotnost potravin	13 150	700	12 450
Výrobní ztráty celkem			150
Hmotnost hotového výrobku			12 300

Výrobní postup:

Maso z lososa po vyklopení z konzerv necháme dobře okapat, zbavíme je kostí a rozkrájíme na silnější nudličky. Ty vkládáme do kelímků a ozdobíme je plátkem citrónu, kouskem natvrdo vařeného vejce, kouskem červené papriky kapie a zalijeme chladným tekutým aspikem.

50332 Majonéza z krevet v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 140 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Majonéza z krevet (receptura č. 50408)	5 000	—	5 000
Želatina jedlá	70	—	70
Voda pitná do želatiny	100	—	100
Aspik	8 000	—	8 000
Krevety konzervované (na ozdobu)	500	50	450
Vejce čerstvá 5 kusů	200	—	200
Zelený hrášek bez nálevu	200	—	200
Paprika kapie	250	50	200
Hmotnost potravin	14 320	100	14 220
Výrobní ztráty celkem			220
Hmotnost hotového výrobku			14 000

Výrobní postup:

Do majonézy z krevet zamícháme vychladlou želetinu, kterou jsme po rozmočení ve studeně vodě nechali přejít varem. Pekáčky nebo vhodná jednoporcová tvořítka vylijeme zhoustlým aspikem tak, aby se utvořila asi 3 mm silná vrstva, kterou necháme ztuhnout. Ozdobíme uprostřed krevetou a po stranách kouskem natvrdo vařeného vejce, zeleným hráškem, kouskem papriky kapie, pokapeme aspikem, který necháme ztuhnout, aby se ozdoba dobře upevnila. Takto připravená tvořítka pak vyplníme majonézou z krevet, zalijeme zbylým aspikem a necháme ztuhnout.

Připravujeme-li majonézu v pekáčku nebo kelímcích, položíme jednotlivé porce upravené majonézy na vrstvu aspiku, ozdobíme a po ztuhnutí zalijeme aspikem. Ze ztuhlé majonézy vykrajujeme stejnoměrné porce.

50333 Kaviár v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 110 g bez kelímku

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Kaviár černý pravý	3 000	—	3 000
Okurky konzervované	1 000	200	800
Paprika kapie	300	60	240
Máslo	500	—	500
Petrželová nať	50	12	48
Aspik	6 500	—	6 500
Hmotnost potravin	11 350	272	11 078
Výrobní ztráty celkem			78
Hmotnost hotového výrobku			11 000

Výrobní postup:

Na dno kelímku rozložíme zchlazený kaviár, který po stranách ozdobíme vějířkem okurky, kouskem papriky, růžičkou másla a snítkou petrželové natě. Kaviár i ozdobu pokapeme aspikem, necháme ztuhnout a znovu vše přelijeme aspikem.

50334 Pěna z kambaly v aspiku

100 porci

Hmotnost jedné porce 120 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Aspik	6 500	—	6 500
Pěna z kambaly (receptura č. 50442)	5 000	—	5 000
Vejce čerstvá 10 kusů	400	—	400
Rajčatový protlak	250	—	250
Hmotnost potravin	12 150	—	12 150
Výrobní ztráty celkem			150
Hmotnost hotového výrobku			*12 000*

Výrobní postup:

Jednoporcová tvořítka zalijeme polotuhým aspikem tak, aby se vytvořila na jejich stěnách asi 3 mm silná vrstva, kterou necháme ztuhnout. Pak vložíme do středu tvořítek kolečko natvrdo vařeného vejce, kolem něho věneček protlaku, sáčkem s vroubkovanou trubičkou nastříkáme čerstvě vyšlehanou pěnu z kambaly a vše necháme v ledníci ztuhnout. Potom pěnu zalijeme aspikem a po ztuhnuti porce vyklopíme.

Pěnu z kambaly můžeme upravovat i do kelímků, kdy je postup obrácený — nejprve nastříkáme pěnu, tu ozdobíme a pak zalijeme aspikem.

50335 Rybí filé s majonézou v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 150 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Rybí filé zmrazené	15 000	—	15 000
Sůl	150	150	—
Ocet	500	500	—
Cibule	1 000	1 000	—
Pepř celý	10	10	—
Bobkový list	10	10	—
Majonéza (receptura č. 50101)	1 400	—	1 400
Aspik do majonézy	600	—	600
Aspik	2 500	—	2 500
Paprika kapie	500	100	400
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	21 770	1 795	19 975
Výrobní ztráty celkem			4 975
Hmotnost hotového výrobku			15 000

Výrobní postup:

Stejnoměrně krájené porce z filé vložíme do vařící vody, ve které je již sůl, ocet, cibule a koření a filé zvolna vaříme na mírném ohni pod pokličkou nejdéle 10 až 12 minut. Vařené porce z vývaru vyjmeme, necháme odkapat a vychladnout. Takto připravené řezy srovnáme do vhodných pekáčků, přelijeme majonézou rozředěnou aspikem, ozdobíme kouskem papriky kapie, petrželově natí a necháme ztuhnout. Celé pak znovu přelijeme tekutým aspikem a necháme znovu ztuhnout.

50336 Rybí filé v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 170 g, z toho filé 80 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Rybí filé zmrazené	12 000	—	12 000
Celer	300	60	240
Petržel	150	30	120
Mrkev	300	60	240
Majonéza (receptura č. 50101)	500	—	500
Aspik	7 800	—	7 800
Ocet do vody na vaření	300	300	—
Sůl do vody na vaření	200	200	—
Hmotnost potravin	21 550	650	20 900
Výrobní ztráty celkem			3 900
Hmotnost hotového výrobku			17 000

Výrobní postup:

Rybí filé vložíme do vařící vody s octem a solí a necháme prudce přejít varem, pak zmírníme příkon tepla a filé velmi pomalu vaříme 10—12 minut. Vařené filé vyjmeme, necháme odkapat, zchladnout a pak je rozkrájíme na stejně velké porce, které vyrovnáme na pekáček či jinou vhodnou nádobu. Jednotlivé kousky ozdobíme jen hvězdičkou z majonézy.

Očištěnou zeleninu rozkrájíme na tenké nudličky, vložíme do malého množství osolené vařící vody, necháme povařit 4—6 minut a na cedníku do sucha odkapat. Takto připravenou zeleninu klademe v úhledných kopečkách na připravené porce filé, pokapeme polotuhým aspikem a necháme ztuhnout. Pak zalijeme aspikem a po ztuhnutí vykrajujeme stejnoměrné porce.

50337 Makrela v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 205 g včetně aspiku

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Voda pitná	10 000	10 000	—
Makrely 100 kusů neočištěné	16 500	4 620	11 880
Vejce čerstvá 10 kusů	400	—	400
Petrželová nať	100	25	75
Okurky konzervované	1 000	200	800
Aspik	10 000	—	10 000
Citrón	1 000	100	900
Sůl	100	100	—
Hmotnost potravin	39 100	15 045	24 055
Výrobní ztráty celkem			3 555
Hmotnost hotového výrobku			20 500

Výrobní postup:

Pro přípravu výrobku vybereme makrely velké a neporušené; očištěné pak vložíme do vařící slané vody. Ihned je však odstavíme na okraj plotny a necháme je zvolna asi 5 minut pod pokličkou táhnout, neboť varem by popraskaly a zkroutily se. Po této době vývar s makrelami odstavíme a necháme zcela vychladnout. Makrely pak opatrně vyjmeme, necháme odkapat a srovnáme je do pekáčů či jiných vhodných nádob, asi 3 cm od sebe. Každou makrelu ozdobíme drobně sekaným natvrdo vařeným vejcem, promíchaným s drobně krájenou petrželovou nati, vějířkem okurky a zalijeme je tekutým aspikem. Před zalitím upevníme ozdobu na makrelách tak, že ji předem pokapeme hustým aspikem a necháme zatuhnout. Ze ztuhlých makrel vykrajujeme stejnoměrné porce a zdobíme je kolečkem citrónu.

50401 Marinování sleďů

Sledě čistě opracované, přibližně stejné velikosti, nepoškozené. Maso musí být dobře vyzrálé, bílé. Vůně musí být typická pro marinovanou rybu, po octě a koření. Maso má příjemnou, slaně nakyslou chuť, je šťavnaté, nikoliv rozbředlé.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
			očištěné
Sledě čerstvé	16 000	5 600	10 400
Lázeň:			
Ocet	8 000	8 000	—
Sůl	900	900	—
Voda pitná	6 900	6 900	—
Nálev:			
Ocet	1 000	1 000	—
Cukr	100	100	—
Sůl	200	200	—
Pepř celý	10	10	—
Bobkový list	5	5	—
Worcester	30	30	—
Hmotnost potravin	33 145	22 745	10 400
Výrobní ztráty celkem			400
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Očištěné sledě vypereme, necháme odkapat a vložíme do lázně, kterou připravíme z octa a slané vody. V této lázni je ponecháme nejméně 72 hodin při teplotě 18 °C. Vykvašené sledě vyjmeme, necháme znovu odkapat, vložíme do vhodných nádob a zalijeme nálevem, ve kterém se ne-

chají uzrát nejméně 5—6 dnů. Nálev připravíme z octa, do kterého přidáme cukr, sůl, celý pepř, bobkový list, worcester a vše necháme přejít varem, odstavíme a necháme vychladnout.

Takto marinované sledě používáme k dalšímu zpracování.

50402 Marináda na pečenáče 10 kg

Marináda z octa, plátků zeleniny, vína a koření. Vůně a chuť typická pro marinádu, po octě a koření.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Voda pitná	2 300	—	2 300
Petržel	500	100	400
Celer	850	170	680
Mrkev	700	140	560
Bobkový list	2	—	2
Pepř celý	10	—	10
Nové koření	10	—	10
Sůl	300	—	300
Ocet	4 500	—	4 500
Cibule	1 250	190	1 060
Citrón	200	20	180
Víno červené	500	—	500
Hmotnost potravin	11 122	620	10 502
Výrobní ztráty celkem			502
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Ve vodě vaříme očistěnou a na plátky krájenou zeleninu s bobkovým listem, celým pepřem, novým kořením a solí. Před koncem varu přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, ocet, na plátky nakrájený citrón a víno a vše necháme vychladnout. Do této marinády pak vkládáme vařenou nebo pečenou masa před použitím k přípravě pikantnějších lahůdek nebo vařené, pečené nebo smažené ryby.

50403 Slanečková marináda 10 kg

Marináda z oleje, vyluhovaného mlíčí ze slanečků a zeleniny. Vůně a chuť typická pro slanečkovou marinádu.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Mlíčí ze slanečků	5 000	500	4 500
Méko konzumní	500	500	—
Ocet	400	—	400
Olej jedlý	1 500	—	1 500
Mléko konzumní na máčení	500	500	—
Cibule	1 500	225	1 275
Mrkev	1 200	240	960
Celer	1 000	200	800
Hořčice	200	—	200
Hmotnost potravin	11 800	1 665	10 135
Výrobní ztráty celkem			135
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Očistěné mlíčí ze slanečků vypereme ve studené tekoucí vodě a vložíme pak do syrového studeného mléka ve kterém se nechá nejméně 24 hodiny máčet, aby se vyluhovala přebytečná sůl. Mléko v případě potřeby můžeme rozředit studenou vodou, aby mlíčí bylo cele potopeno.

Po této době mlíčí z mléka vyjmeme, utřeme na jemnou kaši, do které pak za stálého míchání vléváme ocet, olej, mléko a jako vložku i na slabá kolečka nakrájenou cibuli, na plátky krájenou vařenou zeleninu a hořčici. Do takto připravené slanečkové marinády vkládáme porce ryb (vařené vebo kyselé sledě apod.) a necháme proležet nejméně 12 hodin v chladu.

50404 Sardelové máslo 10 kg

Dobře vyšlehaná jemná hmota, bez hrudek másla. Chuť výrazná po sardelové pastě, zjemněná máslem.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Máslo	8 500	—	8 500
Sardelová pasta	1 600	—	1 600
Hmotnost potravin	10 100	—	10 100
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Do vyšlehaného másla postupně přidáváme za stálého šlehání sardelovou pastu.

50405 Matjesové máslo 10 kg

Směs rozemletých slanečků, promíchaná s máslem. Ve směsi patrně zrnění drobných kousků slanečků. Vůně je příjemná, chuť typická, nepříliš slaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá vg	odpad vg	čistá vg
Slanečky	8 500	3 400	5 100
Máslo	5 000	—	5 000
Hmotnost potravin	13 500	3 400	10 100
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Slanečky vyměčené ve studené vodě vykucháme, odstranime hlavy, stáhneme kůži, rozpůlíme je a dobře vykostíme. Půlky čistých slanečků máčíme ve studené vodě ještě asi 10 hodin, aby se vyluhovala přebytečná sůl. Pak je umeleme a promícháme s vyšlehaným máslem.

50406 Lososové máslo 10 kg

Jemná, dobře vyšlehaná růžová hmota bez hrudek másla. Chuť lahodná po lososu, příjemně nakyslá.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Nepravý uzený losos v kouscích	1 600	—	1 600
Máslo	8 500	—	8 500
Citrón	600	360	240
Hmotnost potravin	10 700	360	10 340
Výrobní ztráty celkem			340
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Maso z lososa včetně oleje jemně umeleme. Do vyšlehaného másla postupně přidáváme lososa a citrónovou šťávu.

50407 Humrová majonéza 10 kg

Maso rozdělené na jemné nudličky, spojené majonézou se stejné tvarovaným celerem. Konzistence nepříliš řídké. Chuť charakteristická pro humří maso, s citrónovou kyselostí.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Humří maso konzerva (Chatka) 27 krabic	5 940	1 070	4 870
Celer sterilovaný bez nálevu	1 000	—	1 000
Majonéza (receptura č. 50101)	3 500	—	3 500
Citrón	1 000	600	400
Ocet	100	—	100
Cukr	100	—	100
Sůl	100	—	100
Hmotnost potravin	11 740	1 670	10 070
Výrobní ztráty celkem			070
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Z humřího masa odstraníme nálev a chrupavkovitá vlákna a maso nakrájíme na jemné nudličky. Promícháme se sterilovaným celerem, nakrájeným rovněž na nudličky, s majonézou, ochutíme citrónovou šťávou, octem a cukrem a podle potřeby osolíme. Majonézu promícháme lehce tak, aby se všechny komponenty dobře spojily.

50408 Majonéza z krevet

10 kg

Salátová majonéza z drobných kousků krevet a rybího filé. Celer je zpracován na drobné kostičky. Majonéza je dobře rozmíchaná, nepříliš řídká. *Vůně a chuť příjemná, avšak méně jemná.*

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Rybí filé zmrazené	2 650	—	2 650
Krevety konzervované	3 400	340	3 060
Celer sterilovaný bez nálevu	1 000	—	1 000
Majonéza (receptura č. 50101)	3 500	—	3 500
Rajčatový protlak	100	—	100
Citróny	600	360	240
Ocet	200	—	200
Worcester	50	—	50
Sůl	100	—	100
Cukr	100	—	100
Hmotnost potravin	11 700	700	11 000
Výrobní ztráty celkem			1 000
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Uvařené a vychladlé rybí filé usekáme na drobné kousky, přidáme k němu na drobno rozebrané krevety, sterilovaný celer nakrájený na drobné kostičky, majonézu rozmíchanou s *rajčatovým protlakem, citrónovou* šťávu, ocet a worcester, vše ochutíme cukrem a solí a dobře promícháme.

50409 Rybí majonéza 10 kg

Majonéza z rybího filé, ztužená aspikem. Maso je jemně mleté, vyšlehané s majonézou. Ve ztužené hmotě je rozložen zelený hrášek. Chuť rybího filé, spojená s příjemně nakyslou chutí aspiku, jemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Rybí filé zmrazené	5 000	—	5 000
Sůl na vaření	100	100	—
Ocet na vaření	100	100	—
Majonéza (receptura č. 50101)	3 200	—	3 200
Cukr	100	—	100
Ocet	50	—	50
Sůl	50	—	50
Aspik	2 500	—	2 500
Zelený hrášek sterilovaný bez nálevu	800	—	800
Hmotnost potravin	11 900	200	11 700
Výrobní ztráty celkem			1 700
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Rybí filé vložíme do vařicí vody se solí a octem a vaříme zvolna, nejdéle 20 minut. Pak je z vody vyjmeme, necháme odkapat a vychladnout a jemně je umeleme. Umleté maso spojíme s majonézou, ochutíme cukrem, octem a solí a vše ušleháme. Při šlehání postupně přidáváme chladný, částečně zhoustlý aspik. Nakonec zamícháme do vyšlehané majonézy zelený hrášek. Takto připravenou majonézou plníme vhodná tvořítka a necháme je v chladu ztuhnout.

50410 Salát z čerstvých ryb 10 kg

Salát z kousků vařené ryby a na pravidelné kostičky krájených brambor a okurek, spojený majonézou. Konzistence přiměřeně měkká, chuť charakteristická, příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Kapr očistěný s hlavou	3 500	—	3 500
Brambory	6 500	1 950	4 550
Okurky konzervované	600	60	540
Pepř mletý	2	—	2
Majonéza (receptura č. 50101)	2 000	—	2 000
Ocet	400	—	400
Vývar z ryb	150	—	150
Sůl	200	—	200
Hmotnost potravin	13 352	2 010	11 342
Výrobní ztráty celkem			1 342
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Do osolené a okyselené vařící vody vložíme očistěné a oprané maso z kapra, odstavíme na mírný oheň a velmi zvolna vaříme do měkka. Vařené maso vyjmeme, odstraníme kosti, nakrájíme na stejnoměrné kostky, přidáme na drobnější kostky krájené brambory a okurky, ochutíme pepřem a vše spojíme majonézou, kterou jsme předtím částečně zředili octem a prochlazeným vývazem. Salát zlehka promícháme, podle chuti osolíme, okyselíme.

50411 Salát z úhoře 10 kg

Salát z drobných nudliček vařeného úhoře, na kostky krájených okurek a vaječných bílků, spojený majonézou. Salát je dobře promíchaný, svěžího vzhledu. Chuť charakteristická, příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Úhoř zmrazený	5 000	1 500	3 500
Okurky konzervované	1 100	110	990
Majonéza (receptura č. 50101)	2 400	—	2 400
Bílky vařené	1 300	—	1 300
Cibule	1 000	150	850
Hořčice	250	—	250
Cukr krystal	150	—	150
Ocet	250	—	250
Worcester	100	—	100
Pepř mletý	2	—	2
Sůl	100	—	100
Vaření úhoře:			
Sůl	150	—	150
Bobkový list	1	—	1
Nové koření celé	2	—	2
Ocet	600	—	600
Hmotnost potravin	12 405	1 760	10 645
Výrobní ztráty celkem			645
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Úhoře omyjeme ve studené vodě a vaříme ve vodě s octem, solí a kořením. Po uvaření necháme vychladnout a odstraníme kosti. Maso nakrájíme na velmi drobné nudličky, přidáme na jemné kostičky nakrájenou okurku, majonézu, vařené vaječné bílky, na drobno krájenou cibuli a vše ochutíme hořčicí, cukrem, octem, worcesterem, pepřem a solí. Směs lehce promícháme a uchováváme v chladu.

50412 Salát z makrel 10 kg

Salát z drobných kostek vařeně makrely, na kostky krájených paprikových lusků a okurek, spojený vařenou marinádou z oleje a rajčatového protlaku. *Salát dobře promíchaný, konzistence složek je přiměřeně měkká.* Vůně a chuť výraznější, příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Makrely neočištěné	8265	2315	5950
Olej jedlý	2000	—	2000
Cibule	1000	150	850
Paprika sladká mletá	200	—	200
Rajčatový protlak	1000	—	1000
Zelené paprikové lusky (bez nálevu)	1000	100	900
Okurky konzervované	1000	100	900
Sůl	100	—	100
Pepř mletý	10	—	10
Hmotnost potravin	14575	2665	11910
Výrobní ztráty celkem			1910
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Očištěné a vypraně makrely uvaříme do měkka. Vařené makrely vykostíme, vychladlé maso nakrájíme na drobnější kostky. Na oleji slabě *podusíme cibuli, nakrájenou na kolečka (nesmí se smažit)*, přidáme mletou papriku, rajčatový protlak, slabé rozředíme vývarem z makrel a necháme za stálého míchání zvolna vařit, až se utvoří hustá a mastná marináda, přičemž tuk se odděluje.

Do takto připravené marinády přidáme jako vložku zelené paprikové lusky a okurky nakrájané na kostky, připravené maso z makrel, sůl a pepř. Vše zlehka promícháme a necháme vychladnout.

50413 Salát z makrel s majonézou 10 kg

Salát z drobných kousků vařené makrely, z nudliček a kostek papriky a rajčat, spojený majonézou, dobře promíchaný a kyprý. Vůně a chuť výraznější, příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Makrely neočištěné	9445	2645	6 800
Sůl	100	—	100
Ocet	100	—	100
Paprika kapie	700	70	630
Rajčata zelená	1 600	160	1 440
Cibule	1 600	240	1 360
Majonéza (receptura č. 50101)	1 800	—	1 800
Pepř mletý	5	—	5
Hmotnost potravin	15 350	3 115	12 235
Výrobní ztráty celkem			2 235
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Syrové makrely vykucháme, očistíme a vypereme v tekoucí studené vodě a zvolna vaříme ve slané vodě s částí octa. Vařené makrely vykostíme, necháme vychladnout a pak maso rozkrájíme na úhledné malé dílky. Paprikové lusky nakrájíme na slabé nudličky, rajčata na drobné kostky, cibuli na plátky, přidáme připravené maso, majonézu, ochutíme solí, octem a pepřem a vše zlehka promícháme tak, aby maso zůstalo v dílcích, nerozpadlo se a salát byl kyprý.

50414 Salát z uzenáčů 10 kg

Salát z drobných kousků uzenáče, kostek vařených brambor, drobně krájené cibule, spojený majonézou. Salát je lehce promíchaný, ne kašovitý, v chuti po uzené rybě, příjemný.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Brambory	5 000	1 500	3 500
Uzenáče	5 000	1 500	3 500
Cibule	1 600	240	1 360
Majonéza (receptura č. 50101)	1 500	—	1 500
Cukr	20	—	20
Ocet	200	—	200
Sůl	80	—	80
Pepř mletý	5	—	5
Hmotnost potravin	13 405	3 240	10 165
Výrobní ztráty celkem			165
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Brambory vařené ve slupce za tepla oloupeme a necháme dobře vychladnout. Při dodávce brambor již oloupaných postupujeme stejně. Vychladlé brambory nakrájíme na drobně kostičky a přidáme na malé kousky rozkrájené očištěné maso uzenáčů, drobně nakrájenou cibuli, majonézu, cukr, ocet, sůl a pepř a vše zlehka promícháme.

50415 Salát z rybího filé s majonézou 10 kg

Salát z drobných kousků vařeného filé a na kostky krájané zeleniny, spojený majonézou. Salát je lehce promichaný, svěží, chuť příjemná, středně výrazná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Rybí filé zmrazené	10 000	—	10 000
Ocet	1 000	950	50
Sůl	300	200	100
Okurky konzervované	800	80	720
Mrkev	250	50	200
Cibule	500	75	425
Majonéza (receptura č. 50101)	2 000	—	2 000
Hořčice	200	—	200
Pepř mletý	5	—	5
Cukr	50	—	50
Hmotnost potravin	15 105	1 355	13 750
Výrobní ztráty celkem			3 750
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Do vařici vody s octem a solí vložíme filé a zvolna vaříme nejdéle 15 minut. Vařené filé z vody vyjmeme, vychladlé rozdrobíme na malé kousky, přidáme na kostičky krájené okurky a vařenou mrkev, jemně krájenou cibuli, majonézu, hořčici, pepř, podle chuti sůl, ocet a cukr a vše zlehka promícháme.

50416 Salát z tresky 10 kg

Salát z menších dílků vařeného filé a tenkých koleček cibule, spojený olejem. Chuť typická pro rybí filé, příjemná po chuťových složkách.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Rybí filé zmrazené	10 000	—	10 000
Sůl	100	—	100
Ocet	600	—	600
Olej jedlý	1 000	—	1 000
Pepř mletý	10	—	10
Bobkový list	5	—	5
Cibule	1 700	255	1 445
Pepř celý	5	—	5
Hmotnost potravin	13 420	255	13 165
Výrobní ztráty celkem			3 165
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Filé vložíme do vařicí vody s části soli a octe, celým pepřem a bobkovým listem a zvolna je vaříme do měkka. Vařené filé vyjmeme, necháme odkapat a vychladnout a nakrájíme je na stejně velké kostky. Přidáme na slabá kolečka krájenou cibuli, zalijeme octem a olejem, osolíme, opepříme a vše zlehka promícháme. V případě potřeby můžeme salát zjemnit vývarem z filé, a to v množství, které se hmotnostně rovná množství octe, soli a koření, použitého k vaření.

50417 Rybí salát ze sleďů 10 kg

Salát z dobře očištěných kyselých sleďů, kostek zeleniny, drobně krájené cibule, spojený ochucenou majonézou. Sledě se krájejí na kousky asi 2—3 cm široké. Maso je bílé, křehké, salát je dobře spojený, nikoliv řídký. Chuť přijemná, po kyselých sledích, zjemněná majonézou.
Obsah masa ve 300 g průměrného vzorku nejméně 117 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Sledě kyselé bez nálevu včetně zeleniny	6 000	600	5 400
Mixed-pickles nakládaná zelenina bez nálevu	800	80	720
Mrkev	800	160	640
Cibule	800	120	680
Majonéza (receptura č. 50101)	2 000	—	2 000
Bílé víno	150	—	150
Mléko konzumní	200	—	200
Pepř mletý	3	—	3
Cukr	150	—	150
Worcester	50	—	50
Sůl	50	—	50
Aspik na ztužení	200	—	200
Hmotnost potravin	11 203	960	10 243
Výrobní ztráty celkem			243
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Očištěné kyselé sledě rozkrájíme na stejné menší kousky a přidáme k nim drobně krájenou nakládanou zeleninu, vařenou mrkev a nakrájenou cibuli. Majonézu rozmícháme s vínem, mlékem, pepřem, cukrem, worcestrem, solí, vlahým aspikem a vylijeme ji na rozkrájané potraviny, přičemž vše zlehka promícháme.

50418 Salát ze slanečků 10 kg

Salát ze stejně velkých kostek upravených slanečků a vařených brambor, rozmichaný s marinádou. Brambory nesmí být rozdrcené, salát je svěží. Chuť ostřejší, slanější, nikoliv přesolená.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Slanečky	4 000	1 600	2 400
Mléko konzumní	500	500	—
Brambory	8 000	2 400	5 600
Marináda (receptura č. 50403)	1 600	—	1 600
Ocet	300	—	300
Pepř mletý	5	—	5
Voda pitná nebo nálev z okurek	200	—	200
Hmotnost potravin	14 605	4 500	10 105
Výrobní ztráty celkem			105
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Dobře očištěné oloupané a vykostěné slanečky omyjeme v tekoucí studené vodě a vložíme je do studeného syrového mléka. Ponecháme je v něm nejméně 24 hod. máčet, aby se vyluhovala přebytečná sůl. Takto připravené slanečky a vychladlé vařené oloupané brambory nakrájíme na stejně velké kostky, přidáme marinádu, rozmichanou s octem, pepřem a nálevem z okurek nebo vývarem ze zeleniny. Vše promícháme, aby salát byl dobře spojen.

50419 Slanečkový salát s majonézou 10 kg

Salát z drobných dílků slanečků, kostek brambor a okurek, s drobně krájenou cibulí, spojený majonézou. Chuť ostřejší, přiměřeně slaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Slanečky	5 000	2 000	3 000
Brambory	4 000	1 200	2 800
Okurky konzervované	1 000	100	900
Cibule	1 500	225	1 275
Hořčice	150	—	150
Majonéza (receptura č. 50101)	2 000	—	2 000
Ocet	50	—	50
Pepř mletý	5	—	5
Cukr	50	—	50
Mléko konzumní	2 000	2 000	—
Hmotnost potravin	15 755	5 525	10 230
Výrobní ztráty celkem			230
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Očištěné a omyté půlky slanečků včetně jiker a mlíčí necháme máčet nejméně 6 hodin ve studeném mléce. Pak slanečky vyjmeme, rozkrájíme na stejnoměrné dílky, přidáme na kostičky krájené vařené a oloupané brambory a okurky, jemně krájenou cibuli, hořčici a majonézu a podle potřeby ochutíme octem, pepřem a cukrem. Směs dobře promícháme.

50420 Rybí salát s hořčicí 10 kg

Salát z kyselých sleďů, brambor a zeleniny, spojený majonézou a hořčicí. Sledě se krájí na dílky asi 3 cm široké, fazolové lusky na kousky asi 2 cm dlouhé, okurky e brambory na stejnoměrné kostky. Salát je zlehka promíchaný, kyprý. Vyšší obsah hořčice ovlivňuje celkovou chuť salátu.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Kyselé sledě bez nálevu včetně zeleniny	6 000	600	5 400
Mixed-pickles sterilovaná zelenina bez nálevu	300	30	270
Zelený hrášek konzervovaný bez nálevu	250	—	250
Zelené fazolové lusky konzervované bez nálevu	300	30	270
Okurky konzervované	600	60	540
Brambory	1 600	480	1 120
Cibule	200	30	170
Majonéza (receptura č. 50101)	1 000	—	1 000
Hořčice	1 000	—	1 000
Pepř mletý	5	—	5
Ocet	50	—	50
Cukr	20	—	20
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	11 355	1 230	10 125
Výrobní ztráty celkem			125
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Očištěné kyselé sledě rozkrájíme na dílky, přidáme k nim na menší dílky rozkrájenou konzervovanou zeleninu, zelený hrášek, nakrájeně fazolové lusky a okurky rozkrájané na drobné kostky. Brambory uvaříme, oloupeme a necháme dobře vychladnout. Studené je pak nakrájíme na kostky a spolu s cibulí, nakrájenou na slabá kolečka, je zamícháme do salátu. Majonézu rozmícháme a ochutíme hořčicí, pepřem, octem, cukrem a solí a vmícháme do ní připravené potraviny. Salát promícháváme jen velmi lehce, aby byl dobře spojený.

50421 Salát z lososa s majonézou 10 kg

Salát z drobných kousků lososa s majonézou. Ozdobený se podává jako předkrm.

Hmotnost jedné porce salátu včetně ozdoby 100 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Losos ve vlastní šťávě konzervovaný	6 500	650	5 850
Majonéza do salátu (receptura č. 50101)	2 100	—	2 100
Citrón	1 200	120	1 080
Majonéza na ozdobu (receptura č. 50101)	1 000	—	1 000
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	10 900	795	10 105
Výrobní ztráty celkem			105
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Maso z lososa rozebereme na menší kousky, promícháme s tuhou majonézou a ochutíme citrónem. Jednotlivé porce zdobíme růžičkou z majonézy a petrželovou natí.

50422 Třeboňský salát 10 kg

Salát z ryb, brambor a zeleniny, spojený majonézou. Hlavní suroviny se krájejí na stejnoměrné dílky ve tvaru kostek nebo nudliček. Salát je svěžího vzhledu, lehký, konzistence složek je přiměřeně měkká. Vůně a chuť charakteristická pro rybí salát.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čisté v g
Kapr očištěný s hlavou	3 000	—	3 000
Sledě kyselé bez nálevu včetně zeleniny	2 000	200	1 800
Celer kořenový	500	100	400
Mrkev	800	160	640
Brambory	2 000	600	1 400
Cibule	500	75	425
Okurky konzervované	1 400	140	1 260
Majonéza (receptura č. 50101)	2 000	—	2 000
Ocet	150	—	150
Pepř mletý	5	—	5
Sůl	150	—	150
Hmotnost potravin	12 505	1 275	11 230
Výrobní ztráty celkem			1 230
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Kapří maso uvaříme do měkka, po uvaření odstraníme kosti a necháme vychladnout; pak je nakrájíme na stejnoměrné kostky, přidáme na stejné kostky nakrájené vykostěné sledě, vařený celer a mrkev, nakrájané na drobné kostičky, vařené oloupané a vychladlé brambory, nakrájené na kostky, tenká kolečka cibule a okurky, nakrájené na slabé nudličky. Majonézu ochutíme octem, pepřem, solí, dobře promícháme a smícháme s připraveným masem a zeleninou.

50423 Rožmberský salát 10 kg

Salát z drobných kousků pečeně ryby a zeleniny, spojený majonézou. Okurky a mrkev jsou ve tvaru kostek, cibule na tenká kolečka. Salát je lehce promíchaný, kyprý, složky přiměřeně měkké. Chuť je příjemná po pečené rybě a majonéze.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Kapr očištěný nebo ostatní sladkovodní ryby očištěné	4 000	—	4 000
Olej jedlý	200	—	200
Mrkev	1 250	250	1 000
Okurky konzervované	1 500	150	1 350
Zelený hrášek bez nálevu	750	—	750
Cibule	1 500	225	1 275
Majonéza (receptura č. 50101)	2 500	—	2 500
Ocet	250	—	250
Cukr	80	—	80
Sůl	200	—	200
Hmotnost potravin	12 230	625	11 605
Výrobní ztráty celkem			1 605
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Očištěné půlky kapra necháme do sucha odkapat, osolíme je a opečeme po obou stranách v oleji. Pečené kusy po vychladnutí vykostíme a maso rozebereme na kousky. Přidáme k nim šťávu, ve které se maso peklo, na drobno krájenou vařenou mrkev, okurky, zelený hrášek, cibuli, krájenou na slabá kolečka, a majonézu, vše zamícháme a podle potřeby ochutíme octem, cukrem a solí.

50424 Orientální salát 10 kg

Salát z drobných dílků vařeného filé, konzervovaného jesetera a zeleniny, spojený vařenou marinádou z oleje a rajčatového protlaku. Zelenina je na menší dílky nebo pravidelné kostky. Salát je zlehka promíchaný, vyrovnaně ochucený, ostřejší.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Ryba filé zmrazené	2 800	—	2 800
Jeseter v tomatě	1 400	140	1 260
Okurky konzervované	2 000	200	1 800
Rajčata	1 200	120	1 080
Cibule	1 800	270	1 530
Olej jedlý	700	—	700
Rajčatový protlak	1 300	—	1 300
Sůl	100	—	100
Ocet	100	—	100
Cukr	50	—	50
Pepř mletý	5	—	5
Bobkový list	3	—	3
Bílé víno	200	—	200
Česnek	50	5	45
Hmotnost potravin	11 708	735	10 973
Výrobní ztráty celkem			973
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Vařené a vychladlé ryby filé nakrájíme spolu s jeseterem na menší kostky, přidáme právě tak krájené okurky a rajčata a vše spojíme marinádou. Tu připravíme tak, že na kolečka nakrájenou cibuli podusíme (ne smažit!) v oleji, přidáme rajčatový protlak, sůl, ocet, cukr, koření, víno a vše dobře promícháme. Tuto směs necháme zvolna vařit nejdéle 20 minut. Uvařenou a vychladlou marinádu ochutíme česnekem, utřeným se solí, a vlijeme ji na nakrájené potraviny. Vše zlehka promícháme.

50425 Lotyšský salát 10 kg

Salát ze stejnoměrných dílků ryb a zeleniny, zalitý vařenou marinádou z ryb a oleje, rajského protlaku a cibule. Zelenina je krájená na drobné kostky. Konzistence složek musí být přiměřeně měkká, ne rozbředlá, salát je lehce promíchaný. Vůně a chuť výrazná, ostřejší.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Kyselé sledě bez nálevu včetně zeleniny	4 500	450	4 050
Losos ve vlastní šťávě (konzerva)	900	90	810
Jeseter v tomaté (konzerva)	900	90	810
Zelený hrášek bez nálevu	550	—	550
Rajčata zelená	600	60	540
Okurky konzervované	1 000	100	900
Cibule	1 200	180	1 020
Olej jedlý	500	—	500
Rajčatový protlak	600	—	600
Sůl	50	—	50
Ocet	100	—	100
Pepř mletý	5	—	5
Červené víno	200	—	200
Česnek	50	5	45
Hmotnost potravin	11 155	975	10 180
Výrobní ztráty celkem			180
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Očištěné kyselé sledě, maso z lososa a jesetera nakrájíme na stejnoměrné dílky, přidáme zelený hrášek, zelená rajčata a okurky nakrájené na kostky. Připravíme si marinádu tak, že na kolečka nakrájenou cibuli podusíme (ne smažit!) v oleji, přidáme rajčatový protlak, sůl, ocet, koření a víno a vše necháme při občasném míchání povařit nejdéle 20 minut. Uvařenou marinádu odstavíme z plotny, necháme vychladnout a vmícháme do ní česnek utřený se solí; pak ji přelijeme připravené maso a zeleninu a vše zlehka promícháme.

50426 Macedonský salát z ryb 10 kg

Salát z drobných kousků konzervovane tresky a zeleniny, spojený majonézou ochucenou rajčatovým protlakem. Přidaná vařená vejce jsou drobně rozsekaná, zelenina je na nudličky. Salát je zlehka promíchaný, kyprý, konzistence složek je přiměřeně měkká. Chuť a vůně příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Treska v tomatě (konzerva)	4 000	400	3 600
Vejce čerstvá	480	—	480
Paprika kapie bez nálevu	1 800	180	1 620
Okurky konzervované	1 900	190	1 710
Cibule	800	120	680
Majonéza (receptura č. 50101)	800	—	800
Rajčatový protlak	900	—	900
Cukr	100	—	100
Pepř mletý	5	—	5
Sůl	100	—	100
Ocet	100	—	100
Hmotnost potravin	10 985	890	10 095
Výrobní ztráty celkem			95
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Tresku nakrájíme na kostky, k masu přidáme na drobno nasekaná natvrdo vařená vejce, papriky kapie a okurky na kostičky nakrájané, cibuli krájenou na slabá kolečka a vše lehce promícháme. Takto připravenou směs přelijeme marinádou z majonézy, dobře promícháme s rajčatovým protlakem, cukrem, pepřem, soli a octem. Všechno dobře, ale lehce promícháme.

50427 Švédský salát 10 kg

Salát z drobných kousků kyselých sleďů a zeleniny, spojený majonézou. Zelenina se kráji na nudličky nebo kostky, cibule na tenké plátky. Salát je zlehka promíchaný, svěží, vůně a chuť rybího salátu.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Sledě kyselé, vykostěné	6 000	600	5 400
Majonéza (receptura č. 50101)	2 000	—	2 000
Cibule	410	60	350
Okurky konzervované	500	50	450
Mrkev	1 500	300	1 200
Hrášek sterilovaný	500	—	500
Olivy	440	130	310
Worcester	50	—	50
Pepř	10	—	10
Sůl	50	—	50
Hmotnost potravin	11 460	1 140	10 320
Výrobní ztráty celkem			320
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Sledě nakrájíme na kousky, oloupanou cibuli na tenké plátky. Mrkev uvaříme do měkka, oloupeme, vychladíme a spolu s okurkami nakrájíme na malé dílky. Přidáme hrášek a kousky oliv a vše spojíme majonézou. Ochutíme worcesterem, pepřem a solí a lehce promícháme.

50428 Italský salát 10 kg

Salát z drobných dílků slanečků, vařených bílků, brambor a zeleniny, spojený majonézou. Brambory a zelenina jsou krájeny na kostky, případně úhledné dílky. Salát je zlehka promíchaný, kyprý. Konzistence složek je přiměřené měkká, chuť a vůně přijemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Brambory	1 600	480	1 120
Mrkev	1 000	200	800
Keblubny	1 000	200	800
Bílky vařené	720	—	720
Slanečky	2 000	800	1 200
Fazole bílé	500	navaří se	1 250
Rajčata	1 000	100	900
Zelený hrášek bez nálevu	800	—	800
Majonéza (receptura č. 50101)	1 950	—	1 950
Bílé víno	200	—	200
Worcester	100	—	100
Sůl	150	—	150
Cukr	50	—	50
Pepř mletý	5	—	5
Ocet	200	—	200
Hmotnost potravin	11 275	1 780	10 245
Výrobní ztráty celkem			245
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Vařeně, oloupané a vychladlé brambory nakrájíme na stejnoměrné dílky a právě tak připravíme vařenou studenou zeleninu a natvrdo vařené bílky. K těmto připraveným potravinám přidáme očištěné maso ze slanečků, nakrájené na tenké nudličky, vařené studené a odkapané fazole, rajčata nakrájená na úhledné dílky, zelený hrášek, majonézu, víno, worcester, sůl, cukr a mletý pepř a vše zlehka promícháme.

50429 Rybí salát pfeferonový I — 10 kg

Salát z drobných kousků konzervovaných ryb s fazolemi a zeleninou, spojený olejem. Kapie je krájená na nudličky, pfeferonky na drobné kousky. Salát je zlehka promíchaný, svěží. Vůně a chuť charakterististická, ostrá.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Fazole bílé	300	naváří se	750
Cibule	1 000	150	850
Olej jedlý	300	—	300
Treska v oleji	2 000	—	2 000
Úhoř v oleji	1 000	—	1 000
Sleď v tomatě	1 300	—	1 300
Zelený hrášek sterilovaný	700	—	700
Paprika kapie	1 000	100	900
Paprikový salát sterilovaný	1 700	—	1 700
Pfeferony	700	105	595
Worcester	50	—	50
Kari koření	30	—	30
Hmotnost potravin	10 080	355	10 175
Výrobní ztráty celkem			175
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Bílé fazole uvaříme do měkka, cibuli nakrájíme na plátky a podusíme na oleji. Necháme vychladnout a přidáme na kousky nakrájenou tresku, na kousky nakrájeného úhoře včetně oleje, nakrájené sledě včetně tomatové šťávy, hrášek, paprikový salát, na nudličky nakrájenou kapii, na drobno nakrájené pfeferony, ochutíme kari kořením a worcesterem. Salát zlehka promícháme.

50430 Rybí salát pfeferonový II — 10 kg

Salát z drobných konzervovaných ryb, fazolí a zeleniny, spojený tomatovou šťávou z ryb a olejem. Paprika je krájena na nudličky, pfeferonky na drobné kousky. Salát je zlehka promíchaný, svěží. Vůně a chuť charakteristická, ostrá.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Sleď v tomatě	1 500	—	1 500
Stavrida v tomatě	1 500	—	1 500
Jeseter v tomatě	1 500	—	1 500
Pfeferony	700	105	595
Zelený hrášek sterilovaný	700	—	700
Paprika kapie	1 000	100	900
Paprikový salát sterilovaný	1 500	—	1 500
Fazole bílé	300	navaří se	750
Worcester	50	—	50
Cibule	1 000	150	850
Olej jedlý	300	—	300
Kari koření	30	—	30
Hmotnost potravin	10 080	355	10 175
Výrobní ztráty celkem			175
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:
Zcela stejný jako u receptury č. 50 429 — jde pouze o záměnu stavridy za úhoře

50431 Pfeferonový salát s tresčími játry 10 kg

Salát z tenkých plátků tresčich jater a zeleniny, spojený nálevem z ryb a olejem. Kapie je krájena na nudličky, pfeferonky na drobně kousky. Salát je zlehka promíchaný, plátky tresčich jater nerozmělněné. Chuť ostrá, příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Paprikový salát	2 000	200	1 800
Sterilované cibulky	2 000	200	1 800
Paprika kapie	1 000	100	900
Pfeferony	800	120	680
Tresčí játra s nálevem	3 200	—	3 200
Olej jedlý	700	—	700
Zelený hrášek bez nálevu	1 000	—	1 000
Pepř mletý	5	—	5
Worcester	50	—	50
Sůl	60	—	60
Hmotnost potravin	10 815	620	10 195
Výrobní ztráty celkem			195
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Konzervovanou zeleninu nakrájíme na menší kousky, přidáme na plátky krájená tresčí játra včetně olejového nálevu, olej, zelený hrášek a chuťové přísady a zlehka promícháme.

50432 Majonézový rybí salát z filé
50432/A Majonézový rybí salát z tresky
50432/B Majonézový rybí salát z úhoře 10 kg

Salát z drobných kousků rybího filé, vařených bílků a zeleniny, spojený majonézou. Bílky jsou na drobně dílky, okurky na kostky nebo nudličky. Salát je zlehka promíchaný, kyprý, svěží. Musí být vyrovnaně ochucený.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Rybí filé zmrazené	5 000	—	5 000
Ocet	800	400	400
Bobkový list	5	—	5
Nové koření celé	10	—	10
Majoněza (receptura č. 50101)	2 500	—	2 500
Okurky konzervované	1 200	120	1 080
Cibule	1 000	150	850
Vařené bílky	1 800	504	1 296
Cukr	150	—	150
Sůl	200	100	100
Hořčice	250	—	250
Worcester	100	—	100
Pepř mletý	2	—	2
Pepř celý	10	—	10
Hmotnost potravin	13 027	1 274	11 753
Výrobní ztráty celkem —			1 753
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Rybí filé vaříme ve vodě, do které jsme přidali ocet a koření. Uvařené rybí maso necháme vychladnout, rozebereme na malé kousky, smícháme

Poznámka: Místo zmrazeného rybího filé je možno použít
zmrazenou tresku o hmotnosti 6,30 kg
nebo zmrazeného úhoře o hmotnosti 4,50 kg

s majonézou, dále na drobně dílky krájenými okurkami, drobně krájenou cibuli a vařenými bílky. Směs dochutíme cukrem, solí, hořčicí, worcesterem, mletým pepřem, octem a vše zlehka zamícháme.

50433 Salát z uzené kambaly 10 kg

Salát z drobných dílků konzervovaných uzených ryb, zeleniny a brambor, spojený majonézou. Brambory i zelenina jsou na drobné kostky. Salát musí být kyprý, zlehka promíchaný, ne kašovitý. Chuť příjemná po uzené rybě.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Brambory	4 000	1 200	2 800
Uzená kambala v oleji	1 380	—	1 380
Uzená salaka v oleji	1 980	—	1 980
Cibule	900	135	765
Okurky konzervované	900	90	810
Paprika kapie	700	70	630
Majonéza (receptura č. 50101)	1 500	—	1 500
Ocet	80	—	80
Sůl	80	—	80
Pepř mletý	10	—	10
Hmotnost potravin	11 530	1 495	10 035
Výrobní ztráty celkem			35
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Vařené, oloupané a dobře vychlazené brambory oloupáme a nakrájíme na drobné kostičky. Přidáme k nim na menší dílky rozebrané maso z uzených ryb včetně olejového nálevu, jemně nakrájenou cibuli, okurky a kapie nakrájené na kostičky, majonézu, ocet, sůl a pepř a vše spojíme lehkým promícháním.

50434 Krabí salát 10 kg

Salát z drobných kousků vařeného filé a krabího masa, na nudličky nakrájané zeleniny a bílků, dobře spojený majonézou. Vůně a chuť velmi příjemná, jemnější.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Zmrazené filé	2 500	—	2 500
Ocet	100	—	100
Sůl	150	—	150
Bobkový list	5	5	—
Pepř celý	5	5	—
Krabi maso (konzerva)	4 500	810	3 690
Celer kořenový	1 200	240	960
Bílky vařené	360	—	360
Majonéza (receptura č. 50101)	2 000	—	2 000
Bílé víno	200	—	200
Citrón	1 000	600	400
Cukr	100	—	100
Pepř mletý	5	—	5
Hmotnost potravin	12 125	1 660	10 465
Výrobní ztráty celkem			465
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Rybí filé vložíme do vařicí vody, do které jsme předtím přidali poloviční dávku octa, třetinu dávky soli, bobkový list a celý pepř, a zvolna vaříme do měkka. Vařené filé vyjmeme, necháme dobře odkapat a vychladit, rozkrájíme na drobné kousky a přidáme na nudličky krájené, očištěné krabí maso. K těmto masům přidáme uvařený, nakrájený a vychladlý celer, obdobně na drobné dílky nakrájené vařené bílky, majonézu, víno, citrónovou šťávu, ocet, sůl, cukr a mletý pepř a vše zlehka promícháme.

50435 Jikry ze slanečků v majonéze I — 10 kg

Jikry slanečků s tenkými plátky cibule, přelité majonézou. Chuť ostřejší, slanější, zjemněná majonézou.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Jikry ze slanečků	8 000	800	7 200
Cibule	1 500	225	1 275
Majonéza (receptura č. 50101)	1 300	—	1 300
Citrón	500	300	200
Ocet	150	—	150
Hmotnost potravin	11 450	1 325	10 125
Výrobní ztráty celkem			125
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Očištěné jikry necháme okapat, vložíme do vhodné misy a posypeme cibulí nakrájanou na kolečka. Takto připravené jikry přelijeme majonézou, rozmícháme s citrónovou šťávou a octem a necháme vychladnout.

50436 Jikry ze slanečků v majonéze II — 10 kg

Majonéza z jiker slanečků s drobné strouhanou cibulí. Jikry musí být dobře očištěné a vyluhované. Chuť příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Jikry ze slanečků	7 200	720	6 480
Mléko konzumní	2 000	1 850	150
Majonéza (receptura č. 50101)	2 000	—	2 000
Cibule	1 500	225	1 275
Citrón	500	300	200
Hmotnost potravin	13 200	3 095	10 105
Výrobní ztráty celkem			105
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Očištěné jikry ze slanečků vložíme do studeného syrového mléka a necháme je nejméně 24 hodiny máčet, aby se přebytečná sůl dobře vyluhovala. Vymáčené jikry z mléka vybereme, dobře je rozmícháme, spojíme s majonézou, ochutíme citrónovou šťávou, přidáme jemně krájenou cibuli a vše dobře promícháme.

50437 Slanečková pomazánka 10 kg

Jemná pomazánka z třených, dobře vyluhovaných slanečků, jemně strouhaných jablek a drobně krájané cibule, vyšlehaná s máslem. Konzistence přiměřeně tuhá, snadno roztíratelná. Chuť charakteristická po použitých surovinách.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Slanečky	8 500	3 400	5 100
Mléko konzumní	6 000	5 800	200
Máslo	2 000	—	2 000
Jablka	2 300	800	1 500
Cibule	1 500	225	1 275
Cukr	20	—	20
Hmotnost potravin	20 320	10 225	10 095
Výrobní ztráty celkem			95
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Očištěné a rozpůlené slanečky vypereme v tekoucí studené vodě a vložíme do studeného syrového mléka, ve kterém je necháme máčet nejméně 24 hodin, aby se přebytečná sůl dobře vyluhovala. Vymáčené slanečky pak dvakrát semeleme na kaši, kterou prolisujeme přes jemné síto. Přidáme vyšlehané máslo, jemně strouhaná jablka, drobně krájenou cibuli, vše *nepatrně osladíme a dobře promícháme.*

50438 Pomazánka se sardinkami 10 kg

Pomazánka z tvarohu, másla, sardinek a vařených vajec. Konzistence jemná, vyšlehaná, s drobnými částečkami cibule, snadno roztíratelná. Chuť jemná, vyrovnaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Tvaroh měkký	5 000	—	5 000
Máslo	1 000	—	1 000
Sardinky v oleji	1 500	—	1 500
Mléko konzumní	1 000	—	1 000
Cibule	600	90	510
Sůl	50	—	50
Vejce čerstvá	1 200	—	1 200
Hmotnost potravin	10 350	90	10 260
Výrobní ztráty celkem			260
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Prolisovaný tvaroh, máslo a sardinky s olejem vyšleháme za postupného přidávání mléka v jemnou pomazánku, do které přidáme drobně nakrájenou cibuli, sůl a natvrdo vařená, drobně rozsekaná vejce a lehce zamícháme.

50439 Švédská pomazánka 10 kg

Pomazánka ze šlehaného másla, tvarohu a tresčích jater, s drobnými částečkami cibule a petrželové naté a malými kostičkami okurek. Pomazánka má svěží vzhled a je lehce roztíratelná. Vůně a chuť příjemná, vyrovnaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Máslo	2 000	—	2 000
Tvaroh měkký	5 000	—	5 000
Mléko konzumní	500	—	500
Tresčí játra s nálevem	1 600	—	1 600
Cibule	500	75	425
Okurky konzervované	500	50	450
Petrželová nať	200	50	150
Worcester	50	—	50
Sůl	50	—	50
Hmotnost potravin	10 400	175	10 225
Výrobní ztráty celkem			225
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

K vyšlehanému máslu postupně přidáváme za stálého šlehání jemně prolisovaný tvaroh s mlékem a tresčími játry. Směs vyšleháme v hladkou jemnou pomazánku, do které přidáme drobně krájenou cibuli, na drobné kostičky krájené okurky, jemně sekanou petrželovou nať, worcester a sůl a vše lehce promícháme.

50440 Pomazánka z palamidy 10 kg

Dobře vyšlehaná pomazánka z palamidy, tvarohu a másla s drobnými kousky cibule a kapie. Pomazánka je svěží, lehce roztiratelná. Chuť charakteristická, příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Palamida v oleji	2 200	—	2 200
Tvaroh měkký	5 000	—	5 000
Sůl	100	—	100
Máslo	1 000	—	1 000
Mléko konzumní	600	—	600
Cibule	700	100	600
Paprika kapie bez nálevu	700	70	630
Hmotnost potravin	10 300	170	10 130
Výrobní ztráty celkem			130
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Palamidu s olejovým nálevem smícháme s měkkým tvarohem, osolíme a jemně prolisujeme. Tuto směs a mléko přidáváme za stálého šlehání postupně do vyšlehaného másla. Nakonec vmícháme jemně rozkrájenou cibuli a na kostičky nakrájenou papriku kapii.

50441 Losová pěna 10 kg

Lehce vyšlehaná pěna z konzervovaného lososa a másla, příjemně okyselená. Čerstvě připravená pěna je lehká a jemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Losos ve vlastní šťávě (konzerva)	7 500	750	6 750
Máslo	3 000	—	3 000
Citrón	500	300	200
Sůl	50	—	50
Ocet	100	—	100
Hmotnost potravin	11 150	1 050	10 100
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Maso z lososa jemně rozemeleme a postupně přidáváme za stálého míchání do vyšlehaného másla. Přidáme citrónovou šťávu, podle potřeby vše osolíme a přikyselíme octem.

50442 Pěna z kambaly

10 kg

Vyšlehaná pěna z prolisované kambaly, másla a vařených žloutků. Konzistence je zpevněna použitým aspikem. Vůně a chuť je příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Kambala v tomatě	6 500	—	6 500
Aspik	500	—	500
Máslo	2 500	—	2 500
Žloutky	600	—	600
Sůl	100	—	100
Pepř mletý	10	—	10
Hmotnost potravin	10 210	—	10 210
Výrobní ztráty celkem			210
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Maso z kambaly jemně prolisujeme a spolu s tomatovou šťávou a zchlazeným aspikem přidáváme za stálého šlehání do vyšlehaného másla s vařenými prolisovanými žloutky. Nakonec pěnu ochutíme solí a pepřem.

50443 Kapr v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 190 g

Větší porce uvařeného a vykosteného kapra, zalité i s přizdobou aspikem. Maso musí být měkké, přízdoby stejnoměrné, aspik čirý, čistý, přiměřeně tuhé a pružné konzistence. Porce jsou ve tvaru obdélníků, stejnoměrné velké. Chuť vařené ryby a příjemné nakyslého aspiku.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Kapr očištěný (vykuchaný bez hlavy)	15 000	—	15 000
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Petrželová nať	100	25	75
Okurky konzervované	1 000	200	800
Aspik	8 000	—	8 000
Hmotnost potravin	24 580	225	24 355
Výrobní ztráty celkem			5 355
Hmotnost hotového výrobku			19 000

Výrobní postup:

Na porce nakrájeného kapra omyjeme v tekoucí vodě a vložíme do základního vývaru pro aspik. Povařené porce kapra odstavíme na okraj plotny a necháme zvolna 15 až 20 minut táhnout. Vařené porce vyjmeme z vývaru, zbavíme je kostí, přičemž musíme dbát, aby porce zůstaly celé, nenarušené a kůže slabé namodralá.

Takto připravené porce narovnáme do vhodných nádob, ozdobíme je kolečkem natvrdo vařeného vejce, vějířem okurky, petrželovou natí a zalijeme tekutým aspikem, připraveným z rybího vývaru. Protože by se mohla ozdoba pohybem poškodit, zaléváme porce aspikem přímo v chladničce.

50444 Kapr v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 120 g

Menší porce uvařeného a vykostěného kapra i s přizdobou zalitě aspikem. Maso musí být měkké, přizdoby stejnoměrné, aspik čirý, čistý, přiměřeně tuhý a pružný. Chuť vařené ryby a příjemně nakyslého aspiku.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Kapr očistěný (vykuchaný a bez hlavy)	10 000	—	10 000
Žloutková fáš (receptura č. 50132)	500	—	500
Petrželová nať	100	25	75
Aspik	5 000	—	5 000
Hmotnost potravin	15 600	25	15 575
Výrobní ztráty celkem			3 575
Hmotnost hotového výrobku			12 000

Výrobní postup:

Oprané porce kapra vložíme do vařícího základního vývaru pro aspik, odstavíme na okraj plotny a necháme zvolna táhnout asi 15 minut. Vařené porce vyjmeme z vývaru, odstraníme z nich kosti tak, aby porce byly neporušeny a kůže zůstala namodralá.

Připravené porce narovnáme do vhodné nádoby, ozdobíme žloutkovou fáší, petrželovou natí a zalijeme tekutým aspikem.

50445 Kapr marinovaný

100 porcí

Hmotnost jedné porce 150 g

Vařené porce kapra, zbavené kostí, zalité marinádou na ryby. Porce jsou neporušené, dobře s marinádou proleželé, maso měkké. Vůně a chuť typická pro marinovanou rybu.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Kapr očistěný (vykuchaný a bez hlavy)	15 000	—	15 000
Marináda na ryby (receptura č. 50131)	5 000	—	5 000
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	20 100	25	20 075
Výrobní ztráty celkem			5 075
Hmotnost hotového výrobku			15 000

Výrobní postup:

Očištěné a omyté porce kapra dáme do vařiciho základního vývaru pro aspik, odstavíme na okraj plotny a necháme zvolna táhnout asi 15 minut. Vařené porce vyjmeme, vykostíme je tak, aby zůstaly neporušené, a necháme je vychladnout. Vychladlé porce klademe na odpovídající misy, přelijeme marinádou a necháme v chladničce nejméně 12 hodin proležet. Při podávání zdobíme jednotlivé porce petrželovou natí.

50446 Kapr plněný

100 porci

Hmotnost jedné porce 160 g včetně ozdoby

Vykostěný, dobře očistěný celý vařený kapr, přelitý po celém povrchu majonézou a aspikem a ozdobený. Vnitřek kapra je plněný ochucenou nádivkou z jemně mletého, kůže zbaveného kapřího masa, másla a vajec. Nádivka musí být dostatečně tepelně zpracovaná. Vůně a chuť příjemná. Porcovaný je ostrým přičným řezem.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Kapr očistěný	15 000	3 000	12 000
Vejce	480	—	480
Máslo	300	—	300
Muškátový oříšek	10	—	10
Pepř mletý	20	—	20
Sůl	250	—	250
Zelená petržel	100	25	75
Worcester	10	—	10
Majonéza (receptura č. 50101)	2 500	—	2 500
Aspik	2 000	—	2 000
Žloutková fáš (receptura č. 50132)	500	—	500
Lanýže bez nálevu	50	—	50
Zelený hrášek bez nálevu	100	—	100
Paprika kapie	200	40	160
Citrón	1 000	100	900
Hmotnost potravin	22 520	3 165	19 355
Výrobní ztráty celkem			3 355
Hmotnost hotového výrobku			16 000

Výrobní postup:

Očištěného kapra po odseknutí ploutví odborně vykostíme, aby jeho povrch zůstal neporušený. Z druhého kapra stáhneme kůži, maso vykostíme a jemně semeleme. K mletému masu přidáme máslo, natvrdo vařená vejce, muškátový oříšek, sůl, mletý pepř, poloviční dávku jemně usekané petrželové natě a worcester a vše dobře promícháme. Vykostěného a ne-

porušeného kapra naplníme připravenou nádivkou, zašijeme, zabalíme do pergamenového papíru, lehce převážeme slabým motouzem a vložíme do vařícího základního vývaru pro aspik. Nádobu odstavíme na okraj plotny a necháme zvolna vařit nejdéle 8 až 10 minut; pak necháme rybu ve vývaru zcela vychladnout. Po vyjmutí ji rozbalíme, necháme odkapat a přelijeme majonézou, rozředěnou aspikem. Znovu necháme vychladnout, aby majonézový přeliv ztuhl. Připraveného plněného kapra krájíme na stejnoměrné porce, které zdobíme hvězdičkou ze žloutkové fáše, lanýži, zeleným hráškem, paprikou kapií, aspikem, krájeným na drobné kostičky, plátkem citrónu a petrželovou natí.

50447 Candát marinovaný

100 porcí

Hmotnost jedné porce 150 g

Úhledně porce vařeného candáta, zbaveného kosti, přelitě marinádou na ryby. Maso je v marinádě dostatečné proleželé, měkké. Vůně a chuť typická pro marinovanou rybu.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Candát očistěný (vykuchaný a bez hlavy)	15 000	—	15 000
Marináda na ryby (receptura č. 50131)	5 000	—	5 000
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	20 100	25	20 075
Výrobní ztráty celkem			5 075
Hmotnost hotového výrobku			15 000

Výrobní postup:

Očistěné porce candáta vložíme do vařiciho se základniho vývaru pro aspik, odstavime na okraj plotny a necháme zvolna táhnout, asi 15 minut. Vařené porce vyjmeme, vykostime je tak, aby nebyly narušeny, a necháme je vychladnout. Vychladlé je klademe na vhodně misy, přelijeme marinádou a necháme nejméně 12 hodin proležet. Při podávání zdobíme jednotlivé porce petrželovou natí.

Poznámka: Základni vývar použijeme k přípravě aspiku pro výrobky z ryb.

50448 Candát plněný

100 porcí

Hmotnost jedné porce 160 g včetně ozdoby

Vykostěný, dobře očistěný celý vařený candát, přelitý po celém povrchu majonézou s aspikem a zdobený. Vnitřek candáta je plněný ochucenou nádivkou z jemně mletého, kůže zbaveného masa z candáta, másla a vajec. Nádivka musí být dostatečně tepelně zpracovaná. Vůně a chuť příjemná. Porcovaný je ostrým příčným řezem.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Candát očistěný	15 000	3 000	12 000
Máslo	300	—	300
Vejce	480	—	480
Sůl	250	—	250
Muškátový oříšek	10	—	10
Pepř mletý	20	—	20
Petrželová nať	100	25	75
Worcester	10	—	10
Aspik	2 000	—	2 000
Majonéza (receptura č. 50101)	2 500	—	2 500
Žloutková fáš (receptura č. 50132)	500	—	500
Lanýže bez nálevu	50	—	50
Zelený hrášek bez nálevu	100	—	100
Paprika kapie	200	40	160
Citrón	1 000	100	900
Hmotnost potravin	22 520	3 165	19 355
Výrobní ztráty celkem			3 355
Hmotnost hotového výrobku			16 000

Výrobní postup:

Vykuchaného a očištěného candáta vykostíme tak, aby jeho povrch zůstal zcela neporušený. Z druhého candáta stáhneme kůži, vykostíme ho a maso jemně semeleme. Přidáme máslo, natvrdo vařená vejce, sůl, muškátový oříšek, pepř mletý, poloviční dávku drobně sekané petrželové natě a worcester a vše dobře promícháme.

Vykosteného candáta osolíme, naplníme připravenou nádivkou, zašijeme, zformujeme do původního tvaru a zabalíme do pergamenového papíru, který upevníme slabým motouzem. Takto připravenou rybu vložíme do vařicího se základního vývaru pro aspik, nádobu pak odstavíme na okraj plotny a candáta necháme pod pokličkou zvolna táhnout nejdéle 15 minut; pak odstavíme a necháme ve vývaru vychladnout. Rybu vyjmeme, necháme odkapat, přelijeme majonézou, rozředěnou aspikem, a necháme ztuhnout. Přelijeme tekutým aspikem a po dokonalém ztuhnutí krájíme porce, které zdobíme žloutkovou fáší, lanýži, zeleným hráškem, paprikou kapií, na kostky nakrájeným aspikem, citrónem a petrželovou natí.

50449 Candát v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 190 g

Vařené porce vykostěného candáta, zalité i s přízdobou aspikem. Porce masa neporušené, aspik je čirý, čistý, dostatečně pevný a pružný. Porce jsou pravidelně tvarované. *Chuť po vařené rybě a příjemně nakyslém aspiku.*

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Candát očistěný (vykuchaný a bez hlavy)	15 000	—	15 000
Okurky konzervované	1 000	200	800
Paprika kapie	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Aspik	8 000	—	8 000
Hmotnost potravin	25 100	425	24 675
Výrobní ztráty celkem			5 675
Hmotnost hotového výrobku			19 000

Výrobní postup:

Očistěné porce candáta vložíme do vařicího se základního vývaru pro aspik, který pak okamžitě odstavíme na okraj plotny. Candáta necháme velmi zvolna táhnout nejdéle 15 minut. Uvařenou rybu opatrně vykostíme, srovnáme do pekáčku nebo jiné vhodné nádoby, ozdobíme vějířkem okurky, kouskem papriky kapie a petrželovou natí. Ozdobu pokapeme hustým aspikem, necháme zatuhnout, zalijeme tekutým aspikem a uložíme do chladu. Ztuhlého candáta krájíme na stejnoměrné porce

Poznámka: Základní vývar použijeme k přípravě aspiku pro výrobky z ryb.

50450 Štika s tatarskou omáčkou

100 porcí

Hmotnost jedné porce 130 g, z toho 75 g vařené štiky bez kostí

Vařené porce dobře očištěné a vykostěné štiky, přelité tatarskou omáčkou a zdobené. Maso musí být měkké. Vůně a chuť příjemná, typická.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Štika očištěná (vykuchaná a bez hlavy)	12 000	—	12 000
Tatarská omáčka (receptura č. 50124)	3 000	—	3 000
Okurky konzervované	1 000	200	800
Paprika kapie	1 000	200	800
Cibule	1 000	150	850
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	18 100	575	17 525
Výrobní ztráty celkem			4 525
Hmotnost hotového výrobku			13 000

Výrobní postup:

Štiky vykuchámé, zbavíme hlav, očistíme, omyjeme a rozkrájíme na stejně velké porce, které uvaříme v základním vývaru pro aspik. Pak je vykostíme, srovnáme na vhodné mísy a přelijeme tatarskou omáčkou. Zdobíme vějířkem okurky, kouskem papriky kapie, kolečky cibule a snítkou petrželové natě.

Poznámka: Základní vývar použijeme k přípravě aspiku pro výrobky z ryb.

50451 Štika marinovaná

100 porcí

Hmotnost jedné porce 150 g

Vařené porce štiky, zbavené kostí, zalité marinádou na ryby. Porce jsou neporušené, dobře proleželé s marinádou, maso měkké. Vůně a chuť typická pro marinovanou rybu.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Štika očištěná (vykuchaná a bez hlavy)	15 000	—	15 000
Marináda na ryby (receptura č. 50131)	5 000	—	5 000
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	20 100	25	20 075
Výrobní ztráty celkem			5 075
Hmotnost hotového výrobku			15 000

Výrobní postup:

Očištěné porce štiky zvolna vaříme v základním vývaru pro aspik. Vařené je vykostíme, srovnáme na vhodné misy a přelijeme marinádou. V chladu je pak necháme nejméně 12 hodin proležet. Při podávání se jednotlivé porce ozdobí petrželovou natí.

Poznámka: Základní vývar použijeme k přípravě aspiku pro výrobku z ryb.

50452 Štika v aspiku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 210 g

Vařené porce vykostěné štiky, zalité i s přízdobou aspikem. Porce masa neporušené, aspik čirý, čistý, dostatečně pevný a pružný. Porce jsou pravidelně tvarované. Chuť po vařené rybě a příjemně nakyslém aspiku.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Štika očištěná (vykuchaná a bez hlavy)	15 000	—	15 000
Žloutková fáš (receptura č. 50132)	500	—	500
Paprika kapie	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Aspik	10 000	—	10 000
Hmotnost potravin	26 600	225	26 375
Výrobní ztráty celkem			5 375
Hmotnost hotového výrobku			21 000

Výrobní postup:

Očištěné porce štiky vložíme do vařicího se základního vývaru pro aspik, odstavíme na okraj plotny a necháme pod pokličkou zvolna táhnout, nejdéle 15 minut. Vařené porce vyjmeme a vykostíme tak, aby zůstaly celé a neporušené. Urovnáme je do pekáčků či jiných vhodných nádob, ozdobíme žloutkovou fáší, paprikou kapií, krájenou na tenké nudličky a petrželovou natí a zalijeme tekutým aspikem. Po dokonalém ztuhnutí krájíme na stejné velké díly.

Poznámka: Základní vývar použijeme k přípravě aspiku pro výrobky z ryb.

50453 Úhoř v majonéze 10 kg

Salát z drobných nudliček vařeného úhořího masa a celeru, spojený majonézou. Konzistence přiměřeně měkká, směs zlehka promíchaná. Vůně a chuť typická, jemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Pitná voda	2 000	2 000	—
Úhoř zmrazený	7 200	2 160	5 040
Majonéza (receptura č. 50101)	3 300	—	3 300
Citrón	600	360	240
Celer sterilovaný bez nálevu	1 000	—	1 000
Cukr krupice	10	—	10
Worcester	50	—	50
Ocet	250	—	250
Sůl	100	—	100
Vaření úhoře:			
Sůl	150	—	150
Bobkový list	1	—	1
Nové koření celé	2	—	2
Ocet	600	—	600
Hmotnost potravin	15 263	4 520	10 743
Výrobní ztráty celkem			743
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Úhoře čistě omyjeme a uvaříme ve vodě s octem, solí a kořením. Uvařené kusy necháme vychladnout; dobře je vykostíme, pokrájíme na drobně nudličky, přidáme rovněž na nudličky krájený celer, majonézu a vše ochutíme octem, cukrem, solí, citrónovou šťávou a worcesterem. Směs lehce promícháme.

50456 Makrela po cikánsku

100 porci

Hmotnost jedné porce 155 g včetně marinády

Na oleji pečené makrely, zalité vařenou marinádou z oleje a zeleniny. Charakteristickou chuť pečené ryby doplňuje chuť červeného vína.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Makrely (100 kusů po 165 g)	16 500	4 620	11 880
Sůl	300	—	300
Olej jedlý	2 500	—	2 500
Cibule	2 000	300	1 700
Okurky konzervované	2 000	200	1 800
Paprika sladká mletá	250	—	250
Červené víno	750	—	750
Hmotnost potravin	24 300	5 120	19 180
Výrobní ztráty celkem			3 680
Hmotnost hotového výrobku			15 500

Výrobní postup:

Stejně velké makrely vykuchám e, očistíme, osolíme a upečeme po obou stranách v rozpáleném oleji. Na zbylém oleji slabě zpěníme cibuli nakrájenou na kolečka (musí zůstat bílá), přidáme na nudličky krájené okurky, mletou papriku, víno, vše dobře promícháme a necháme přejít varem. Takto připravenou horkou marinádou přelijeme pečené makrely, které jsme předtím urovnali do vhodné mísy, a necháme je v chladu alespoň 8 hodin proležet.

50457 Makrela po bretaňsku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 184 g včetně marinády

Makrela pečená na oleji a zalitá vařenou marinádou z oleje, rajčatového protlaku, červeného vína a vařených fazolí. Vůně a chuť výrazná, příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Makrely (100 kusů po 165 g)	16 500	4 620	11 880
Sůl	300	—	300
Olej jedlý	2 500	—	2 500
Fazole bílé	800	navaří se	2 000
Cibule	600	90	510
Rajčatový protlak	3 000	—	3 000
Červené víno	750	—	750
Citróny	1 000	100	900
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	25 550	4 835	21 915
Výrobní ztráty celkem			3 515
Hmotnost hotového výrobku			18 400

Výrobní postup:

Stejně velké makrely očistíme, zbavíme hlav, vypereme, odkapané osolíme a upečeme po obou stranách v rozpáleném oleji. Pečené kusy srovnáme do vhodné mísy a zalijeme je marinádou. Příprava marinády: nejprve si uvaříme fazole do měkka (ne však rozvařit), scedíme je a necháme odkapat. Do rozpáleného oleje po pečení makrel přidáme na tenká kolečka nakrájenou cibuli a lehce ji zpěníme (musí zůstat bílá), přidáme rajčatový protlak, víno, sůl, připravené vařené fazole, vše dobře promícháme a necháme přejít varem. Vařící marinádu vlijeme na pečené makrely a po vychladnutí necháme ještě alespoň 8 hodin v chladu proležet. Při podávání se přikládá kolečko citrónu a každou porci ozdobíme snítkou petrželové natě.

50458 Makrela Kardinál

100 porcí

Hmotnost jedné porce 180 g včetně přelivu a ozdoby

Vařené makrely přelité majonézou, promíchanou s rajčatovým protlakem. Povrch makrel je úhledně a stejnoměrně ozdoben. Chuť příjemná, výrazná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Makrely (100 kusů po 165 g)	16 500	4 620	11 880
Majonéza (receptura č. 50101)	5 000	—	5 000
Rajčatový protlak	1 000	—	1 000
Humří (krabí) maso	600	108	492
Citróny	1 000	100	900
Aspik	2 000	—	2 000
Hmotnost potravin	26 100	4 828	21 272
Výrobní ztráty celkem			3 272
Hmotnost hotového výrobku			18 000

Výrobní postup:

Stejně velké makrely vykucháme, zbavíme hlav, očistíme, opereme ve studené vodě a vložíme do základního vroucího vývaru pro aspik. Nádobu odstavíme a ryby necháme pod pokličkou zvolna táhnout, nejdéle 15 minut. Vařené kusy vyjmeme z vývaru, urovnáme je na vhodnou mísu a necháme vychladnout. Takto připravené makrely přeléváme majonézou, do které jsme předtím vmíchali rajčatový protlak. Každou makrelu zdobíme kouskem masa z humra a plátkem citrónu a obložíme tuhým aspikem, krájaným na malé kousky.

Poznámka: Základní vývar použijeme k přípravě aspiku pro výrobky z ryb.

50459 Makrela po řecku

100 porci

Hmotnost jedné porce 178 g včetně marinády

Makrely pečené na oleji a naložené v marinádě, připravené dušením z oleje, rajčat, rajského protlaku, kečupu a červeného vína. Vůně a chuť výrazná po pečeném mase a rajčatových složkách.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Makrely (100 kusů po 165 g)	16 500	4 620	11 880
Sůl	50	—	50
Olej jedlý	2 000	—	2 000
Cibule	2 000	300	1 700
Rajčata	2 000	400	1 600
Rajčatový protlak	2 000	—	2 000
Kečup	1 000	—	1 000
Červené víno	1 000	—	1 000
Cukr krupice	100	—	100
Hmotnost potravin	26 650	5 320	21 330
Výrobní ztráty celkem			3 530
Hmotnost hotového výrobku			17 800

Výrobní postup:

Stejně velké makrely vykucháme, zbavíme hlav, očistíme, opereme, osolíme a opečeme po obou stranách v rozpáleném oleji. Opečené kusy vyjmeme a do zbývajícího oleje přidáme na kolečka krájenou cibuli, kterou krátce podusíme tak, aby zůstala bílá. Na cibuli podusíme plátky rajčat, až se šťáva vypustí do tuku. Pak přidáme rajčatový protlak, kečup, víno a cukr, vše rozmícháme a opět zvolna dusíme asi 5 minut. Do takto připravené marinády vložíme opečené makrely a po vychladnutí je necháme ještě alespoň 8 hodin proležet.

50460 Makrela po hambursku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 120 g bez nálevu

Na oleji smažené obalované makrely. Obal je z hořčice a jemné strouhanky. Ryby musí být dostatečně proleželé, v chuti ovlivněné speciální octovou zálivkou.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Makrely (100 kusů po 165 g)	16 500	4 620	11 880
Sůl	300	—	300
Hořčice	1 000	200	800
Strouhanka	1 000	—	1 000
Olej jedlý	1 500	—	1 500
Ocet	1 000	1 000	—
Worcester	100	100	—
Pepř mletý	30	—	30
Hmotnost potravin	21 430	5 920	15 510
Výrobní ztráty celkem			3 510
Hmotnost hotového výrobku			12 000

Výrobní postup:

Stejně velké makrely očistíme, vykucháme, opereme, osolíme, obalíme v hořčici a strouhance a zvolna je osmažíme po obou stranách v rozpáleném oleji. Osmažené makrely přeložíme do čistého pekáče, po vychladnutí přelijeme roztokem, který jsme si mezitím připravili, a necháme nejméně 25 hodin uležet.

Zálivka: svařený ocet převaříme se zbylou hořčicí, worcesterem, pepřem a olejem zbylým po smažení a necháme vychladnout.

50461 Pečená makrela v marinádě

100 porcí

Hmotnost jedné porce 134 g bez nálevu.

Obalované makrely smažené na oleji. Tenký obal je z bílků a mouky. Vůně a chuť příjemná, po smažené rybě, která je ovlivněna působením marinády.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Makrely (100 kusů po 165 g)	16 500	4 620	11 880
Sůl	300	—	300
Mouka pšeničná hladká	1 000	—	1 000
Mouka žitná hladká	1 000	—	1 000
Bílky	1 000	—	1 000
Olej jedlý	1 200	—	1 200
Marináda na pečenáče (receptura č. 50402)	2 000	1 500	500
Hmotnost potravin	23 000	6 120	16 880
Výrobní ztráty celkem			3 480
Hmotnost hotového výrobku			13 400

Výrobní postup:

Stejně velké makrely očistíme, vykucháme, opereme, osolíme, obalíme v mouce a necháme nejméně jednu hodinu oschnout. Pak jednotlivé kusy obalíme v bílcích a ihned je osmažíme po obou stranách v rozpáleném oleji.

Smažené a vychladlé makrely skládáme na vhodné mísy a zalijeme je marinádou tak, aby byly v nálevu zcela potopeny. Po této úpravě je necháme ještě alespoň 24 hodiny proležet.

50462 Uzená makrela na salátě — 100 porcí

Hmotnost jedné porce 127 g

Porce vykoštěné uzené makrely na bramborovém salátě, pokryté majonézovým přelivem a zdobené. Vůně a chuť po čerstvých surovinách.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čisté v g
Uzené makrely	8 000	2 400	5 600
Bramborový salát s majonézou (receptura č. 50139)	5 000	—	5 000
Majonézový přeliv (receptura č. 50104)	1 000	—	1 000
Rajčata	1 500	300	1 200
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	15 600	2 725	12 875
Výrobní ztráty celkem			175
Hmotnost hotového výrobku			12 700

Výrobní postup:

Uzené makrely vykostíme tak, aby maso zůstalo vcelku, nerozdrobené, a nakrájíme je na porce. Na mísu nebo dezertní talířek upravíme bramborový salát, na který položíme porce uzených makrel, přelijeme je majonézovým přelivem a ozdobíme kouskem rajčete a petrželovou natí.

50463 Uzené filé z makrel v oleji

100 porcí

Hmotnost jedné porce 124 g včetně oleje

Tenké plátky uzené makrely bez kosti, prokládané kolečky cibule a kořením, zalité olejem. Konzistence měkká, nerozbředlá. Vůně a chuť, příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Uzené makrely	15 000	4 500	10 500
Cibule	1 500	225	1 275
Pepř celý	50	—	50
Nové koření celé	30	—	30
Bobkový list	10	—	10
Olej jedlý	1 000	—	1 000
Hmotnost potravin	17 590	4 725	12 865
Výrobní ztráty celkem			465
Hmotnost hotového výrobku			12 400

Výrobní postup:

Uzené makrely dobře vykucháme, zbavíme hlavy, vykostíme a rozkrájíme na podlouhlé řezy. Připravené porce urovnáme do sklenic, střídavě vždy vrstvu makrelových řezů s vrstvou na kolečka nakrájené a spřené cibule, smíchané s kořením. Takto složené řezy zalijeme olejem a necháme v chladu nejméně 6 hodin proležet.

50464 Pstruh na víně 100 porcí

Hmotnost jedné porce 130 g

(pstruh vařený 100 g, marináda 20 g, citrón a petrželová nať 10 g) Dobře očištěný pstruh, proleželý a vařený, v chuťové pestré a výrazné marinádě.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Pstruzi (100 kusů po 160 g)	16 000	2 400	13 600
Bílé víno	600	—	600
Víno Maderia	300	—	300
Rum tuzemský	300	—	300
Voda pitná	1 500	—	1 500
Celer kořenový	300	60	240
Petržel	250	50	200
Pórek	100	20	80
Cibule	200	30	170
Bobkový list	3	—	3
Sůl	100	—	100
Pepř celý	5	—	5
Šalvěj	5	—	5
Rozmarýn	5	—	5
Estragon	5	—	5
Citrón	1 000	100	900
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	20 773	2 685	18 088
Výrobní ztráty celkem			5 088
Hmotnost hotového výrobku			13 000

Výrobní postup:

Očištěné, vykuchané, hlav zbavené pstruhy vložíme do hliněné nádoby; zalijeme je vínem, rumem, vodou a přidáme na kolečka krájenou cibuli a zeleninu, koření a sůl. Obsah necháme 8 hodin v chladu proležet. Pak jej necháme přejít varem a opět přikrytý jej uložíme do chladu. Po vychladnutí vyjmeme pstruhy z marinády, upravíme je na vhodnou mísu, přelijeme procezenou marinádou a uchováme v chladu.

Jednotlivé porce podáváme studené, posypané drobně usekanou petrželovou natí a zdobené půlkou plátku citrónu.

50465 Rybí filé Stroganov

100 porcí

Hmotnost jedné porce 180 g, z toho 100 g masa

Na oleji pečené rybí filé, přelité marinádou z majonézy, zjemněné vínem a smetanou. Porce jsou úhledné tvarované, přeliv je hladký, vyšlehaný. Vůně a chuť typická, příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Rybí filé zmrazené	14 000	—	14 000
Sůl	250	—	250
Paprika mletá	100	—	100
Olej jedlý	1 000	—	1 000
Žampiony čerstvé (ozdoba)	500	50	450
Marináda:			
Majonéza (receptura č. 50101)	4 500	—	4 500
Vývar z ryb	2 000	—	2 000
Bílé víno	500	—	500
Smetana 12%	1 000	—	1 000
Hmotnost potravin	23 850	50	23 800
Výrobní ztráty celkem			5 800
Hmotnost hotového výrobku			18 000

Výrobní postup

Filé rozdělíme na jednotlivé porce, srovnáme na pekáč, osolíme, posypeme paprikou, podlijeme olejem a pečeme v mírně rozehřáté troubě ve vodní lázni. Pečeme a vychladlé porce urovnáme na misy nebo talířky, přelijeme marinádou a ozdobíme žampiony krájenými na plátky, a slabě opečenými v oleji.

Marinádu připravíme z majonézy, kterou rozředíme chladným vývarem z ryb, vínem a smetanou a dobře rozšleháme.

50466 Rybí filé po portugalsku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 160 g, z toho 70 g filé

Stejně tvarované porce dušeného rybího filé ve směsi oleje, zeleniny a rajčatového protlaku. Konzistence přiměřené měkká. Vůně a chuť příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Ryby filé zmrazené	10 000	—	10 000
Sůl	250	—	250
Cibule	2 000	300	1 700
Olej jedlý	2 000	—	2 000
Paprikový salát s rajčaty	3 000	—	3 000
Rajčatový protlak	2 000	—	2 000
Ocet	200	—	200
Pepř celý	5	—	5
Nové koření celé	5	—	5
Bobkový list	5	—	5
Hmotnost potravin	19 465	300	19 165
Výrobní ztráty celkem			3 165
Hmotnost hotového výrobku			16 000

Výrobní postup:

Filé rozdělíme na jednotlivé porce, osolíme a srovnáme do pekáče. Na kolečka nakrájenou cibuli zpěníme slabě na oleji, přidáme paprikový salát, rajčatový protlak, ocet, koření a vše dobře podusíme. Touto směsí přelijeme připravené ryby a vše podusíme v mírně rozehřáté troubě nejdéle 20 minut. Po vychladnutí podáváme jednotlivé porce, zdobené příslušnou zeleninou.

50467 Rybí filé ve slanečkové marinádě 100 porcí

Hmotnost jedné porce 160 g

Porce vařeného rybího filé, přelité slanečkovou marinádou a proleželé. Vůně a chuť vařeného filé, ovlivněna marinádou.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Rybí filé zmrazené	15 000	—	15 000
Sůl	150	—	150
Cibule	1 000	1 000	—
Ocet	500	500	—
Pepř celý	10	10	—
Bobkový list	10	10	—
Slanečková marináda (recepura č. 50403)	5 000	—	5 000
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	21 770	1 545	20 225
Výrobní ztráty celkem			4 225
Hmotnost hotového výrobku			16 000

Výrobní postup:

Filé rozdělíme na jednotlivé porce a vložíme je do vařícího vývaru, ve kterém je ocet, sůl, cibule a koření. Nádobu okamžitě odstavíme na okraj plotny a filé necháme zvolna vařit, nejdéle 10 až 12 minut. Vařené porce vyjmeme, necháme odkapat a vychladnout; vložíme je do vhodné misy, přelijeme slanečkovou marinádou a necháme nejméně 12 hodin před podáváním v ledničce proležet. Porce se podávají ozdobené petrželovou natí.

50468 Tlačenka z ryb

10 kg

Tlačenka z drobnější mozaiky malých i větších kousků rybího masa a mlíčí a kostek zeleniny, spojené majonézou, ztuženou aspikem. Konzistence dostatečné pevná, slabě pružná, vhodná ke krájení. Vůně a chuť jemná, typická po rybím mase.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Rybí filé	4 500	—	4 500
Mlíčí z kapra	1 500	—	1 500
Cibule	500	75	425
Mrkev	500	100	400
Celer kořenový	500	100	400
Petržel	200	40	160
Hlava z kapra	7 000	—	7 000
Zelený hrášek sterilovaný bez nálevu	400	—	400
Pepř mletý	20	—	20
Sůl	300	—	300
Majonéza (receptura č. 50101)	1 000	—	1 000
Aspik	1 000	—	1 000
Ocet	500	—	500
Hmotnost potravin	17 920	315	17 605
Výrobní ztráty celkem			7 605
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Rybí filé s mlíčím kapra vaříme zvolna ne příliš do měkka ve slané vodě s cibulí a očistěnou zeleninou vcelku. Vařené scedíme, do vývaru vložíme kapří hlavy a zvolna vaříme do měkka. Maso z hlav obereme od kosti a rozsekáme na drobné kousky. Mlíčí a filé nakrájíme na větší kousky, vařenou zeleninu na malé kostičky. Nakrájené maso a zeleninu smícháme dohromady a přidáme zelený hrášek, pepř a sůl. Majonézu rozmícháme s chladným tekutým aspikem a octem, přidáme do připravených surovin a vše dobře promícháme. Touto směsí plníme vhodné formy, vyložené navlhčeným pergamenovým papírem.

50471 Očka z kyselých sleďů

100 porcí

Hmotnost jedné porce 40 g

Pravidelná kolečka sleďů s okurkou a tenkými plátky cibule, zalitá olejem. Maso je bílé, měkké, ne však rozbředlé. Chuť typická, přijemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Baltické sledě kyselé bez nálevu a zeleniny	2 800	280	2 520
Okurky konzervovaté	1 000	200	800
Cibule	400	60	340
Olej jedlý	500	—	500
Hmotnost potravin	4 700	540	4 160
Výrobní ztráty celkem			160
Hmotnost hotového výrobku			4 000

Výrobní postup:

Do připravených sleďů zabalíme špaliček okurky a upevníme párátkem. Takto vzniklá očka naskládáme do vhodné nádoby, posypeme cibuli krájenou na kolečka, zalijeme olejem a necháme v chladu alespoň 12 hodin proležet.

50472 Kyselý sleď na salátě s majonézou

100 porcí

Hmotnost jedné porce 148 g

Porce kyselého sledě na bramborovém salátě, přelité majonézovým přelivem a úhledně zdobené. Vzhled svěží, maso sledě měkké, bílé. Vůně a chuť příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Kyselé sledě bez nálevu	8 000	800	7 200
Bramborový salát s majonézou (receptura č. 50139)	5 000	—	5 000
Majonézový přeliv (receptura č. 50104)	1 000	—	1 000
Pažitka	100	25	75
Okurky konzervované	1 000	200	800
Cibule	1 000	150	850
Hmotnost potravin	16 100	1 175	14 925
Výrobní ztráty celkem			125
Hmotnost hotového výrobku			14 800

Výrobní postup:

Jednotlivé porce sledě položíme na talířky nebo misu s bramborovým salátem. Sledě přelijeme majonézovým přelivem, posypeme drobně nakrájenou pažitkou, obložíme vějířkem okurky a kolečky cibule.

50473 Pečené sledě na oleji

100 porcí

Hmotnost jedně porce 130 g
(včetně oleje a ostatních chuťových přísad)

Sledě pečené po obou stranách v oleji s cibulí a kořením. Porce jsou celistvé; nerozdrobené, maso přiměřené měkké. Vůně a chuť typická pro pečenou rybu.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Sledě zmrazené 100 kusů	18 000	4 500	13 500
Sůl	300	—	300
Cibule	500	75	425
Pepř celý	5	—	5
Nové koření celé	5	—	5
Bobkový list	5	—	5
Olej jedlý	2 500	—	2 500
Hmotnost potravin	21 315	4 575	16 740
Výrobní ztráty celkem			3 740
Hmotnost hotového výrobku			13 000

Výrobní postup:

Očištěné sledě opereme, necháme okapat a srovnáme na pekáč. Osolíme je, posypeme kolečky cibule, přidáme koření, zalijeme olejem a pečeme v mírné rozehřáté troubě nejdéle 40 až 45 minut. Během pečení ryby opatrně obrátíme, aby se opekly po obou stranách, musíme však dát pozor, aby se nerozpadly.

Poznámka: Pro přípravu vybíráme sledě stejné, cca 180 g brutto hmotnosti.

50474 Pečené sledě marinované (pečenáče) 100 porcí

Hmotnost jedné porce bez marinády 140 g

Na oleji smažené obalované sledě. Tenký obal tvoří vaječný bílek a mouka. Maso je měkké a šťavnaté po rybě aproležené marinádě. Vůně a chuť příjemná, ovlivněná použitou marinádou.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čisté v g
Zmrazené sledě	15 000	3 750	11 250
Sůl	300	—	300
Mouka pšeničná hladká	1 000	—	1 000
Mouka žitná hladká	1 000	—	1 000
Bílky	1 000	—	1 000
Olej jedlý	1 200	—	1 200
Marináda na pečenáče (receptura č. 50402)	2 000	1 300	700
Hmotnost potravin	21 500	5 050	16 450
Výrobní ztráty celkem			2 450
Hmotnost hotového výrobku			14 000

Výrobní postup:

Sledě očistíme, vyperemo v tekoucí studené vodě a necháme je dobře okapat. Odkapané je osolíme, obalíme v promíchané mouce a necháme nejméně jednu hodinu zaschnout. Pak je obalíme v bílcích a znovu v promíchané mouce, načež je ihned smažíme po obou stranách do červena v rozpáleném oleji. Smažené necháme zcela vychladnout, pak je vkládáme do vhodných nádob a zalijeme jednou třetinou marinády, kterou do sebe slabě vsáknou. Zbytek marinády dolijeme až po okraj nádoby, aby sledě byly zcela potopeny. Sledě v marinádě necháme nejméně 12 hodin po zalití proležet.

Poznámka: K přípravě pečenáčů vybíráme sledě stejně velikosti, nejlépe o váze cca 150 g brtto hmotnosti.

50475 Kyselé sledě v marinádě

100 porci

Hmotnost jedné porce 110 g

Půlky kyselých sleďů bez kostí, přelité majonézovou marinádou. Sledě jsou dobře proleželé, měkké. Vůně a chuť marinované ryby.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Baltické sledě bez nálevu a zeleninové směsi	6 700	670	6 030
Marináda (receptura č. 50131)	5 100	—	5 100
Hmotnost potravin	11 800	670	11 130
Výrobní ztráty celkem			130
Hmotnost hotového výrobku			11 000

Výrobní postup:

Kyselé sledě očistíme, vkusně je urovnáme na vhodnou mísu a přelijeme marinádou.

50476 Slanečkové filé v marinádě

100 porcí

Hmotnost jedné porce 140 g

Půlky dobře vyluhovaných slanečků, zalité majonézovou marinádou. Maso je dobře proleželé, měkké. Vůně a chuť marinované ryby, v chuti nesmí být příliš slaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Slanečky	15 000	6 000	9 000
Mléko konzumní	3 000	—	3 000
Marináda na ryby (receptura č. 50131)	5 000	—	5 000
Hmotnost potravin	23 000	6 000	17 000
Výrobní ztráty celkem			3 000
Hmotnost hotového výrobku			14 000

Výrobní postup:

Dobře očištěné, oloupané a vykostěné slanečky omyjeme v tekoucí studené vodě a vložíme do studeného mléka, kde je necháme alespoň 24 hodin máčet, aby se zbavily přebytečné soli. Takto připravené půlky slanečků srovnáme do vhodné nádoby, přelijeme marinádou a necháme v chladu 12 hodin proležet.

50477 Sleďové závitky v marinádě

100 porcí

Hmotnost jedné porce bez nálevu 80 g

Stejně velké závitky z půlek kyselých sleďů, uvnitř je zabalená sterilovaná zelenina a cibule. Zálivku tvoří vařený octový nálev s kořením. Vůně příjemná, chuť dobře marinované ryby, kyselejší.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Kyselé sledě bez nálevu včetně zeleniny	6 750	675	6 075
Mixed-pickles (sterilovaná zelenina)	500	50	450
Cibule	1 250	190	1 060
Pepř celý	10	10	—
Nové koření celé	10	10	—
Bobkový list	5	5	—
Hořčičné semínko	20	20	—
Ocet	250	250	—
Voda pitná	2 000	2 000	—
Sůl	25	25	—
Cukr	25	25	—
Hmotnost potravin	10 845	3 260	7 585
Výrobní ztráty celkem			415
Hmotnost hotového výrobku			8 000

Výrobní postup:

Marinované sledě rozpůlíme a jednotlivé půlky naplníme sterilovanou zeleninou a na kolečka nakrájanou cibulí. Pak je svineme a převážeme slabým motouzem. Závitky srovnáme do sklenic, posypeme kořením a zalijeme převařeným vychladlým nálevem z octa, vody, soli a cukru. Závitky necháme v chladu nejméně 6 hodin před podáváním proležet.

50478 Baltické závitky s majonézou

100 porcí

Hmotnost jedné porce 117 g

Stejně velké závitky z půlek slanečků bez páteřní kosti. Uvnitř je zabalen bramborový salát. Závitky jsou potaženy majonézovým přelivem a ozdobeny. Vzhled svěží, konzistence přiměřeně měkká. Vůně a chuť příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Slanečky	5 000	2 000	3 000
Bramborový salát (receptura č. 50138)	5 000	—	5 000
Majonézový přeliv (receptura č. 50104)	2 000	—	2 000
Cibule	1 000	150	850
Okurky konzervované	1 000	200	800
Hrášek zelený bez nálevu	150	—	150
Paprika kapie	100	20	80
Hmotnost potravin	14 250	2 370	11 880
Výrobní ztráty celkem			180
Hmotnost hotového výrobku			11 700

Výrobní postup:

Slanečky vykuchám, zbavíme hlav, rozpůlíme, vykostíme, sloupneme z kůže a propereme v tekoucí studené vodě. Do půlek ryb vkládáme bramborový salát, svineme je do úhledných závitků a urovnáme na vhodnou mísu. Závitky přelijeme majonézovým přelivem, obložíme na kolečka krájenou cibuli, vějířky okurek a zeleným hráškem a navrch položíme proužek papriky kapie.

50479 Slanečkové závitky po rusku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 115 g

Úhledně svinuté závitky z půlek loupaných a vykostěných slanečků na francouzském saláté, zdobené. Slanečky jsou dobře opracované, čisté. Aspik k obložení je přiměřeně tuhý, čirý, krájený na pravidelné menší kostičky. Chuť příjemná, nesmí být příliš slaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Slanečky	8 000	3 200	4 800
Francouzský salát (receptura č. 50147)	2 500	—	2 500
Cibule	1 000	150	850
Petrželová nať	100	25	75
Citróny	500	50	450
Aspik	3 000	—	3 000
Hmotnost potravin	15 100	3 425	11 675
Výrobní ztráty celkem			175
Hmotnost hotového výrobku			11 500

Výrobní postup:

Vyprané a částečně vymáčené slanečky vykucháme, zbavíme hlav, vykostíme, oloupeme a rozpůlíme. Připravené půlky svineme do závitků a klademe na základ z francouzského salátu. Na každý závitek položíme kolečko cibule, ozdobíme petrželovou natí a obložíme slabými plátky citrónu a tuhým aspikem, nakrájeným na drobné kostičky.

50480 Slanečkové řezy v zelenině — 100 porcí

Hmotnost jedné porce 120 g

Salát z dílků oloupaných a vykostěných slanečků, na nudličky krájené zeleniny a koleček cibule, zalitý olejem. Slanečky musí být dobře vyluhovaně, salát je svěží, dobře proležely. Vůně a chuť výrazná, příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Slanečky	10 000	4 000	6 000
Mléko konzumní	2 000	2 000	—
Celer kořenový	1 500	300	1 200
Cibule	2 000	300	1 700
Paprikový salát bez nálevu	800	—	800
Paprika kapie včetně nálevu	500	50	450
Olej jedlý	2 000	—	2 000
Hmotnost potravin	18 800	6 650	12 150
Výrobní ztráty celkem			150
Hmotnost hotového výrobku			12 000

Výrobní postup:

Půlky slanečků, které jsme dobře očistili, oloupali, vykostili a omyli, vložíme do mléka, zředěného vodou, kde je necháme nejméně 12 hodin máčet, aby se přebytečná sůl vyluhovala. Takto připravené slanečky nakrájíme na širší nudle, přidáme na nudličky krájený vařený celer, na kolečka krájenou cibuli, paprikový salát, na nudličky nakrájenou papriku kapii, zalijeme vše olejem a necháme znovu 12 hodin proležet.

50481 Slanečkové filé ve víně

100 porcí

Hmotnost jedné porce 100 g, z toho 60 g slanečka

Půlky oloupaných a vykostěných slanečků, posypané na kolečka krájenou cibulí, zalité olejem a vinnou zálivkou. Směs musí být dobře proleželá, chuťově sladěná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Slanečky	10 000	4 000	6 000
Cibule	2 500	375	2 125
Olej jedlý	500	—	500
Víno červené	1 000	—	1 000
Bobkový list	5	—	5
Pepř celý	5	—	5
Nové koření celé	5	—	5
Ocet	500	—	500
Hmotnost potravin	14 515	4 375	10 140
Výrobní ztráty celkem			140
Hmotnost hotového výrobku			10 000

Výrobní postup:

Slanečky vykucháme, zabavíme hlav, oloupeme, vykostíme, rozpůlíme a dobře opereme v tekoucí studené vodě. Takto připravené slanečkové půlky naskládáme do vhodné nádoby, posypeme cibuli nakrájenou na kolečka, přelijeme olejem a vychladlou vinnou zálivku, kterou si připravíme takto: Do červeného vína přidáme koření, ocet a zahřejeme nejvíce na 65 °C, aby víno zbytečně nevyprchalo, ale aby se koření částečně vyluhovalo a ochutilo zálivku. V tomto nálevu necháme slanečky nejméně 12 hodin v chladu proležet.

50482 Slanečkové (matjesové) závitky v oleji 100 porcí

Hmotnost jedné porce 78 g

Pravidelné závitky z půlek loupaných a vykostěných slanečků. Uvnitř je špalíček okurky. Povrch nebo vrstvy jsou posypané tenkými plátky cibule a zalité olejem. Maso musí být dobře proleželé, složky chuťově sladěné.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Slanečky	6 500	2 600	3 900
Okurky konzervované	2 000	200	1 800
Cibule	2 000	300	1 700
Olej jedlý	500	—	500
Hmotnost potravin	11 000	3 100	7 900
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotového výrobku			7 800

Výrobní postup:

Slanečky vykucháme, zbavíme hlav, oloupeme, vykostíme, rozpůlíme a dobře opereme v tekoucí studené vodě. Takto připravené půlky rozložíme, do jejich středu vložíme špalíček okurky, řezy opět svineme, upevníme párátkem a srovnáme do vhodné mísy těsně k sobě. Závitky posypeme cibulí, nakrájenou na jemná kolečka, přelijeme olejem a necháme v chladu nejméně 12 hodin před podáváním proležet.

50483 Matjesové filé v oleji

100 porcí

Hmotnost jedné porce 109 g včetně oleje

Půlky oloupaných a vykostěných slanečků, proložené plátky cibule a kořením, zalité olejem. Musí být dobře proležené. Chuť výrazná, příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Slanečky	13 000	5 200	7 800
Cibule	2 000	300	1 700
Pepř celý	20	—	20
Bobkový list	10	—	10
Olej jedlý	1 500	—	1 500
Hmotnost potravin	16 530	5500	11 030
Výrobní ztráty celkem			130
Hmotnost hotového výrobku			10 900

Výrobní postup:

Slanečky vykucháme, zbavíme hlav, oloupeme, vykostíme, rozpůlíme a dobře propereme v tekoucí studené vodě. Půlky pak vrstvíme do sklenic střídavě s vrstvou na kolečka nakrájené a spařené cibule s kořením. Naplněné láhve zalijeme olejem a necháme v chladu 6 hodin proležet.

50484 *Sledě dušené v oleji*
50484/A Makrely dušené v oleji

100 porcí

Hmotnost jedné porce 150 g
z toho: 110 g dušené ryby
40 g oleje včetně cibule a šťávy

Očištěné, s olejem, kořením a cibulí dušené ryby. Konzistence musí být měkká, ne však rozbředlá. Vůně a chuť typická pro rybu, zpracovanou v oleji.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Sledě nebo makrely očištěné — 100 kusů	15 000	—	15 000
Sůl	400	—	400
Cibule	600	90	510
Pepř celý	15	—	15
Nové koření celé	10	—	10
Bobkový list	2	—	2
Olej jedlý	3 000	—	3 000
Hmotnost potravin	19 027	90	18 937
Výrobní ztráty celkem			3 937
Hmotnost hotového výrobku			15 000

Výrobní postup:

Sledě nebo makrely opereme v tekoucí vodě a necháme je do sucha odkapat. Prosolíme je, narovnáme na pekáč, prosypeme na kolečka krájenou cibulí a kořením a zalijeme olejem. Takto připravené ryby přikryjeme dobře těsnící poklicí a dusíme je ve vodní lázni asi hodinu. Pak je necháme pod poklicí vychladnout a uložíme je do chladu, aby ztuhly. Jednotlivé porce podáváme s olejem a cibulí.

50485 Jikry ze sleďů v majonéze, obložené — 100 porcí

Hmotnost jedné porce 100 g

Čisté jikry ze sleďů přelité majonézovým přelivem, zdobené. Směs je dobře proleželá, chuťově sladěná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Jikry z kyselých sleďů	6 000	600	5 400
Majonézový přeliv (receptura č. 50104)	2 500	—	2 500
Okurky konzervované	1 500	300	1 200
Zeleninová směs bez nálevu	1 500	150	1350
Peterželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	11 600	1 075	10 525
Výrobní ztráty celkem			525
Hmotnost hotového výrobku			10 000

Výrobní postup:

Očištěné jikry vložíme do vhodné nádoby, přelijeme majonézovým přelivem, posypeme drobně sekanou petrželkou, promícháme s jemně nakrájenými okurkami a zeleninovou směsí bez nálevu a necháme je nejméně 6 hodin v chladu rozležet.

50486 Jikry v oleji

100 porcí

Hmotnost jedné porce 100 g

Čisté jikry ze slanečků, prokládané nudličkami a plátky krájené zeleniny a kořením, zalité olejem. Směs je dobře proležená, chuťově výrazná, sladěná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Jikry ze slanečků	10 000	1 000	9 000
Okurky konzervované	400	80	320
Cibule	400	60	340
Paprika kapie	100	10	90
Pepř celý	5	—	5
Bobkový list	2	—	2
Worcester	50	—	50
Olej jedlý	550	—	550
Hmotnost potravin	11 507	1 150	10 357
Výrobní ztráty celkem			357
Hmotnost hotového výrobku			10 000

Výrobní postup:

Očištěné a oprané jikry ze slanečků necháme do sucha okapat. Suché je pak prokládáme v lahvích okurkami, krájenými na nudličky, cibuli, krájenou na slabá kolečka, paprikou kapií a kořením. Vše zaléváme olejem a necháme v chladu několik dnů proležet.

50487 Sleď obložený v kelímku

100 porcí

Hmotnost jedné porce 143 g

Stejně velké dílky kyselých sleďů bez páteřní kosti, položené na bramborovém salátě, úhledně zdobené a celé zalité v aspiku. Aspik musí být čirý, čistý, přiměřeně tuhý a pružný.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Kyselé sledě bez nálevu	5 500	550	4 950
Vejce 10 kusů	400	—	400
Bramborový salát s majonézou (receptura č. 50139)	4 500	—	4 500
Okurky konzervované	1 000	200	800
Paprika kapie	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Aspik	3 000	—	3 000
Hmotnost potravin	15 500	975	14 525
Výrobní ztráty celkem			225
Hmotnost hotového výrobku			14 300

Výrobní postup

Očištěné sledě rozpůlíme a rozkrájíme na úhledné řezy. Do kelímku je vkládáme na vrstvu bramborového salátu a obložíme je vějířkem okurky, kolečkem vejce, kapií, petrželovou natí a vše zalijeme tekutým aspikem. Naplněné kelímky necháme v lednici ztuhnout.

50488 *Pečeně mlíčí ze sledě v oleji* 10 kg

Na oleji pečené čisté mlíčí, posypané kolečky cibule a kmínem. Vůně a chuť charakteristická, příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čisté v g
Mlíčí z čerstvých sleďů	13 500	500	13 000
Sůl	200	—	200
Cibule	1 000	150	850
Kmín	10	—	10
Olej jedlý	2 500	—	2 500
Hmotnost potravin	17 210	650	16 560
Výrobní ztráty celkem			6 560
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Odblanéné a omyté mlíčí necháme do sucha okapat, osolíme je, vložíme na pekáč, posypeme na kolečka krájenou cibulí, kmínem, zalijeme rozpáleným olejem a pečeme v předehřáté troubě nejdéle 25 minut. Pečené mlíčí necháme vychladnout.

50489 Antipasta

10 kg

Salát z drobných kousků konzervovaného rybího masa s tomatem, promíchaný se zeleninou a spojený olejem s rajčatovým protlakem. Složky musí být přiměřeně měkké, salát kyprý, svěží. Vůně a chuť výrazná, ostřejší.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Rybí konzervy v tomatě	6 600	—	6 600
Olej jedlý	400	—	400
Cibule	1 400	210	1 190
Rajčatový protlak	700	—	700
Okurky konzervované	1 500	150	1 350
Sůl	50	—	50
Pepř mletý	10	—	10
Hmotnost potravin	10 660	360	10 300
Výrobní ztráty celkem			300
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

K obsahu rybích konzerv včetně jejich nálevu — větší kusy masa se rozeberou — přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, kterou jsme podusili na oleji včetně rajčatového protlaku. Dále přidáme na nudličky krájené okurky, přichutíme solí a pepřem a vše dobře promícháme.

OBLOŽENÉ SALÁTY

Obložené saláty se upravují na mísy, jednotlivě na malé talířky, případně do kelímků. Mísy, talířky a kelímky musí být čisté. Hlavní složky a přízdoby jsou uloženy tak, aby nepřečnívaly přes okraje mís a talířků. U obložených salátů na mísách se při jednotlivém prodeji požaduje snadná oddělitelnost porcí.

Celkový vzhled je svěží, lákavý jednotnou a vkusnou úpravou. Podkladový salát je dobře zpracovaný, vajíčka musí mít znaky vajec čerstvých, uzenina musí být oloupaná, úhledně upravená, čerstvého vzhledu. Majonézový přeliv, případně majonéza musí být svěží, neoxidovaná.

Přízdoby ze zeleniny musí být svěží, v pravidelných a úhledných tvarech. Aspik k obložení je na drobně pravidelné kostičky, musí být čirý, lesklý a čistý, přiměřeně tuhý.

Vůně výrobku je příjemná, lákavá, chuť po použitých bezvadných surovinách.

50501 Konzumní salát obložený

100 porcí

Hmotnost jedné porce 130 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Konzumní salát (receptura č. 50136)	10 000	—	10 000
Brněnský salám	1 000	50	950
Vejce 10 kusů	400	—	400
Okurky konzervované	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Aspik	1 000	—	1 000
Hmotnost potravin	13 500	275	13 225
Výrobní ztráty celkem			225
Hmotnost hotového výrobku			13 000

Výrobní postup:

Vzhledně upravenou kupku salátu obložíme kornoutky ze salámu, kousky natvrdo vařeného vejce, vějířkem okurky, ozdobíme petrželovou natí a drobně sekaným tuhým aspikem.

50502 Vlašský salát obložený

100 porcí

Hmotnost jedné porce 130 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Vlašský salát (receptura č. 50142)	10 000	—	10 000
Okurky konzervované	1 000	200	800
Paprika kapie	1 500	300	1 200
Aspik	1 000	—	1 000
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	13 600	525	13 075
Výrobní ztráty celkem			75
Hmotnost hotového výrobku			13 000

Výrobní postup:

Vlašský salát upravený do kupky obložíme okurkami, proužky papriky kapie a drobné krájeným tuhým aspikem a ozdobíme petrželovou natí.

50503 Speciální vlašský salát obložený

100 porcí

Hmotnost jedné porce 130 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Speciální vlašský salát (receptura č. 50143)	10 000	—	10 000
Majonéza (receptura č. 50101)	1 000	—	1 000
Paprika kapie	1 500	300	1 200
Okurky konzervované	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	13 600	525	13 075
Výrobní ztráty celkem			75
Hmotnost hotového výrobku			13 000

Výrobní postup:

Vzhledně upravenou kupku salátu ozdobíme tuhou majonézou, nastříkanou sáčkem s ozdobnou trubičkou, obložíme kapií a vějířem okurky a přizdobíme petrželovou natí.

50504 Francouzský salát obložený

100 porcí

Hmotnost jedné porce 140 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Francouzský salát (receptura č. 50147)	10 000	—	10 000
Majonézový přeliv (receptura č. 50104)	1 000	—	1 000
Okurky konzervované	1 000	200	800
Paprika kapie	1 000	200	800
Celerový salát bez nálevu	800	80	720
Květák sterilovaný v octé bez nálevu	800	80	720
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	14 700	585	14 115
Výrobní ztráty celkem			115
Hmotnost hotového výrobku			14 000

Výrobní postup:

Vzhledně upravenou kupku salátu přelijeme majonézovým přelivem, obložíme vějířkem okurky, kapií, celerovým salátem a květákem a ozdobíme petrželovou natí.

50505 Lahůdkový salát obložený

100 porcí

Hmotnost jedné porce 140 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Lahůdkový salát (receptura č. 50153)	10 000	—	10 000
Šunkový salám	1 000	50	950
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Okurky konzervované	1 000	200	800
Paprika kapie	1 000	200	800
Aspik	1 000	—	1 000
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	14 580	475	14 105
Výrobní ztráty celkem			105
Hmotnost hotového výrobku			14 000

Výrobní postup:

Vzhledně upravenou kupku salátu obložíme kornoutkem tence nakrájeného salámu, kolečkem natvrdo uvařeného vajíčka, vějířkem okurky, kapií a drobně nakrájeným tuhým aspikem. Celek ozdobíme petrželovou nati.

50506 Ruský salát obložený . 100 porci

Hmotnost jedné porce 140 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Ruský salát (receptura č. 50159)	10 000	—	10 000
Majonézový přeliv (receptura č. 50104)	1 000	—	1 000
Šunkový salám	500	25	475
Červená řepa sterilovaná bez nálevu	1 000	100	900
Okurky konzervované	1 000	200	800
Hřibky v octé bez nálevu	1 000	100	900
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	14 600	450	14 150
Výrobní ztráty celkem			150
Hmotnost hotového výrobku			14 000

Výrobní postup:

Vzhledně upravenou kupku salátu přelijeme majonézovým přelivem, obložíme kornoutky ze šunkového salámu, červenou řepou, plátky okurky a hřibky v octě. Celek dozdobíme petrželovou natí.

50507 Řecký salát obložený

100 porcí

Hmotnost jedné porce 125 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Řecký salát (receptura č. 50164)	10 000	—	10 000
Rajčatový protlak	500	—	500
Žloutková fáš (receptura č. 50132)	500	—	500
Paprika kapie	1 000	200	800
Okurky konzervované	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	13 100	425	12 675
Výrobní ztráty celkem			175
Hmotnost hotového výrobku			12 500

Výrobní postup:

Vzhledně upravenou kupku salátu slabě potřeme rajčatovým protlakem, ozdobíme žloutkovou fáši a obložíme paprikou kapií s vějířkem okurky.

50508 Bulharský salát obložený

100 porcí

Hmotnost jedné porce 133 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bulharský salát (receptura č. 50173)	10 000	—	10 000
Paprika kapie	2 000	400	1 600
Okurky konzervované	1 000	200	800
Aspik	1 000	—	1 000
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	14 100	625	13 475
Výrobní ztráty celkem			175
Hmotnost hotového výrobku			13 300

Výrobní postup:

Vzhledné upravenou kupku salátu obložíme proužky červené papriky, vějířkem okurky a drobně sekaným tuhým aspikem. Celek ozdobíme petrželovou nati.

50509 Masový salát s fazolemi obložený — 100 porcí

Hmotnost jedné porce 125 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Masový salát s fazolemi (receptura č. 50174)	10 000	—	10 000
Paprika kapie	1 500	300	1 200
Okurky konzervované	1 000	200	800
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	13 080	525	12 555
Výrobní ztráty celkem			55
Hmotnost hotového výrobku			12 500

Výrobní postup:

Vzhledně upravenou kupku salátu ozdobíme kapií, vějířkem okurky, plátkem natvrdo vařeného vejce a petrželovou nati.

50510 Třeboňský salát obložený

100 porci

Hmotnost jedné porce 125 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Třeboňský salát (receptura č. 50422)	10 000	—	10 000
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Kapr očištěný (vykuchaný a bez hlavy)	1 600	—	1 600
Aspik	1 000	—	1 000
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	13 180	25	13 155
Výrobní ztráty celkem			655
Hmotnost hotového výrobku			12 500

Výrobní postup:

Vzhledně upravenou kupku salátu posypeme na jemném struhadle nastrouhanými natvrdo vařenými vejci, ozdobíme petrželovou natí a navrch položíme kousek vařeného a vykostěného kapřího masa. Kolem salátu položíme drobné kostičky tuhého aspiku.

50511 Rybí salát ze sleďů obložený

100 porcí

Hmotnost jedné porce 130 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Salát ze sleďů (receptura č. 50417)	10 000	—	10 000
Kyselé sledě bez nálevu	1 700	170	1 530
Paprika kapie	1 000	200	800
Okurky konzervované	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	13 800	595	13 205
Výrobní ztráty celkem			205
Hmotnost hotového výrobku			13 000

Výrobní postup:

Vzhledně upravenou kupku salátu pokryjeme kouskem očištěného sledě, obložíme kapií, vějířkem okurky a ozdobíme petrželovou nati.

50512 Macedonský salát obložený

100 porcí

Hmotnost jedné porce 135 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Macedonský salát (receptura č. 50426)	10 000	—	10 000
Majonéza (receptura č. 50101)	500	—	500
Treska v tomatě (konzerva)	1 000	100	900
Petrželová nať	100	25	75
Okurky konzervované	1 000	200	800
Paprika kapie	1 000	200	800
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Hmotnost potravin	14 080	525	13 555
Výrobní ztráty celkem			55
Hmotnost hotového výrobku			13 500

Výrobní postup:

Vzhledné upravenou kupku salátu ozdobíme tuhou majonézou, vytlačovanou vroubkovanou trubičkou, kouskem tresky a petrželovou nati. Celek obložíme vějířkem okurky, kouskem kapie a kolečkem vařeného vejce.

50513 Orientálský salát obložený

100 porcí

Hmotnost jedné porce 135 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Orientálský salát (receptura č. 50424)	10 000	—	10 000
Petrželová nať	100	25	75
Rajčatový protlak	1 000	—	1 000
Paprika kapie	2 000	400	1 600
Květák v octě nakládaný	1 000	100	900
Hmotnost potravin	14 100	525	13 575
Výrobní ztráty celkem			75
Hmotnost hotového výrobku			13 500

Výrobní postup:

Vzhledně upravenou kupku salátu posypeme drobně sekanou petrželovou natí a povrch nastříkáme rajčatovým protlakem přes ozdobnou trubičku. Ozdobený salát obložíme kouskem papriky kapie a květákem.

50514 Lotyšský salát obložený

100 porcí

Hmotnost jedné porce 140 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Lotyšský salát (receptura č. 50425)	10 000	—	10 000
Zelená petrželová nať	100	25	75
Kyselé sledě bez nálevu	1 500	150	1 350
Cibule	800	120	680
Okurky konzervované	1 000	200	800
Paprika kapie	1 500	300	1 200
Hmotnost potravin	14 900	795	14 105
Výrobní ztráty celkem			105
Hmotnost hotového výrobku			14 000

Výrobní postup:

Vzhledně upravenou kupku salátu posypeme drobně sekanou petrželovou nati, navrch položíme kousek očištěného kyselého sledě a ze stran klademe kolečka cibule. Salát obložíme vějířkem okurky a kapií.

50515 Lososový salát obložený

100 porcí

Hmotnost jedné porce 120 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Lososový salát (receptura č. 50421)	10 000	—	10 000
Cibule	900	135	765
Paprika kapie	1 500	300	1 200
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	12 500	460	12 040
Výrobní ztráty celkem			40
Hmotnost hotového výrobku			12 000

Výrobní postup:

Vzhledné upravenou kupku salátu ozdobíme kolečky cibule, kousky papriky kapie a petrželovou natí.

50516 Salát z makrel obložený

100 porcí

Hmotnost jedné porce 135 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Salát z makrel (receptura č. 50412)	10 000	—	10 000
Žloutková fáš (receptura č. 50132)	500	—	500
Petrželová nať	100	25	75
Okurky konzervované	1 000	200	800
Rajčata	1 500	300	1 200
Aspik	1 000	—	1 000
Hmotnost potravin	14 100	525	13 575
Výrobní ztráty celkem			75
Hmotnost hotového výrobku			13 500

Výrobní postup:

Vzhledně upravenou kupku salátu ozdobíme žloutkovou fáši, petrželovou natí, vějířkem okurky, čtvrtkami rajčat a drobně sekaným tuhým aspikem.

50517 Salát z tresky obložený

100 porcí

Hmotnost jedné porce 135 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Salát z tresky (receptura č. 50416)	10 000	—	10 000
Rajčata	1 500	300	1 200
Okurky konzervované	1 000	200	800
Cibule	1 000	150	850
Ředkvičky 100 kusů	1 000	300	700
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	14 600	975	13 625
Výrobní ztráty celkem			125
Hmotnost hotového výrobku			13 500

Výrobní postup:

Vzhledně upravenou kupku salátu obložíme plátky z rajčat, vějířky okurky a cibuli krájenou na kolečka. Na povrch klademe růžičky z ředkvičky a dozdobíme petrželovou natí.

50518 Krabí salát obložený

100 porci

Hmotnost jedné porce 135 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Krabí salát (receptura č. 50434)	10 000	—	10 000
Krabí maso	1 000	180	820
Petrželová nať	100	25	75
Celer sterilovaný v oleji	1 000	100	900
Citrón	1 000	100	900
Paprika kapie	1 200	240	960
Hmotnost potravin	14 300	645	13 655
Výrobní ztráty celkem			155
Hmotnost hotového výrobku			13 500

Výrobní postup:

Vzhledně upravenou kupku salátu ozdobíme kouskem krabího masa a petrželovou nati. Obložíme plátky celeru, plátkem citrónu a kapií.

50519 Antipasta obložená

100 porcí

Hmotnost jedné porce 130 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Antipasta (receptura č. 50489)	10 000	—	10 000
Cibule	800	120	680
Stavrida ve vlastní šťávě	1 320	—	1 320
Vejce čerstvá 10 kusů	400	—	400
Okurky konzervované	800	160	640
Hmotnost potravin	13 320	280	13 040
Výrobní ztráty celkem			40
Hmotnost hotového výrobku			13 000

Výrobní postup:

Vzhledně upravenou kupku salátu obložíme několika slabými kolečky cibule a konzervovanou stavridou a pokapeme šťávou ze stavridy. Obložíme kolečkem natvrdo vařeného vajíčka a vějířkem okurky.

50520 Salát z uzené kambaly obložený 100 porcí

Hmotnost jedné porce 140 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Salát z uzené kambaly (receptura č. 50433)	10 000	—	10 000
Uzená kambala v oleji	1 380	—	1 380
Citrón	1 000	100	900
Paprika kapie	1 000	200	800
Okurky konzervované	1 000	100	900
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	14 480	425	14 055
Výrobní ztráty celkem			55
Hmotnost hotového výrobku			14 000

Výrobní postup:

Vzhledně upravenou kupku salátu obložíme kouskem uzené kambaly, pokapeme olejem z kambaly a doplníme kolečkem citrónu, kouskem kapie, vějířkem okurky a petrželovou natí.

50521 Salát z rybího filé obložený

100 porcí

Hmotnost jedné porce 135 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Salát z rybího filé (receptura č. 50415)	10 000	—	10 000
Majonéza (receptura č. 50101)	500	—	500
Krevetky	500	50	450
Paprika kapie	1 000	200	800
Okurky konzervované	1 000	200	800
Květák v octě bez nálevu	1 000	—	1 000
Hmotnost potravin	14 000	450	13 550
Výrobní ztráty celkem			50
Hmotnost hotového výrobku			13 500

Výrobní postup:

Vzhledně upravenou kupku salátu ozdobíme hvězdičkou z majonézy, do ní vtlačíme krevetku a obložíme kouskem papriky, vějířkem okurky a sterilovaným květákem, rozebraným na růžičky.

50522 Rožmberský salát obložený

100 porcí

Hmotnost jedné porce 130 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Rožmberský salát (receptura č. 50423)	10 000	—	10 000
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Aspik	1 000	—	1 000
Michaná zelenina bez nálevu	1 600	—	1 600
Hmotnost potravin	13 080	—	13 080
Výrobní ztráty celkem			80
Hmotnost hotového výrobku			13 000

Výrobní postup:

Vzhledně upravenou kupku salátu obložíme kolečkem natvrdo vařeného vejce a aspikem, krájeným na menší kousky. Vše ozdobíme michanou zeleninou.

50523 Pěna z kambaly obložená

100 porci

Hmotnost jedné porce 90 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Pěna z kambaly (receptura č. 50442)	6 000	—	6 000
Máslo	500	—	500
Paprika mletá	50	—	50
Petrželová nať	100	25	75
Aspik	1 000	—	1 000
Citrón	1 000	100	900
Kaviár	500	—	500
Hmotnost potravin	9 150	125	9 025
Výrobní ztráty celkem			25
Hmotnost hotového výrobku			9 000

Výrobní postup:

Vzhledně upravenou kupku pěny z kambaly ozdobíme růžičkou z másla, jejíž okraje jsme napřed smočili v mleté paprice. Dozdobíme petrželovou natí a obložíme na kostky krájeným aspikem a kolečkem citrónu, na nějž položíme kupku kaviáru.

50601 Trubičky plněné sýrem

100 porcí

Hmotnost jedné porce 70 g, z toho trubička 20 g

Trubičky do zlatova upečené, křehké, s charakteristickými znaky listového těsta, nesladké. Pomazánka je dostatečně tuhá, vyšlehaná, jemná, se znatelnými vroubky po tvarování. Chuť je přijemná, po čerstvém korpusu a pomazánce.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Tukové těsto (receptura č. 50191)	2 700	—	2 700
Žloutky čerstvé	80	—	80
Mouka na provalování	80	—	80
Hmotnost potravin	2 860	—	2 860
Výrobní ztráty celkem 860			
Hmotnost pečených trubiček			2 000
Náplň:			
Sýrová pomazánka (receptura č. 50613)	5 000	—	5 000
Hmotnost hotových výrobků			7 000

Výrobní postup:

Těsto rozválíme na plát, nakrájíme na pásy 3 cm široké, které potřeme žloutkem a natočíme na plechové trubičky (tvořítka). Natočené trubičky skládáme na čistý pečicí plech a pečeme je v rozpálené troubě. Dopékáme při menší teplotě. Ještě za tepla je sejmeme z tvořítek a vychladlé plníme sáčkem s vroubkovanou trubičkou tak, aby z upečených trubiček vyčnívala čerstvě vyšlehaná sýrová pomazánka.

50602 Trubičky plněné šlehanou Nivou

100 porci

Hmotnost jedné porce 70 g, z toho trubičky 20 g

Trubičky do zlatova upečené, křehké, s charakteristickými znaky listového těsta, nesladké. Pomazánka je vyšlehaná, jemná, bez hrudek Nivy, se znatelnými vroubky po tvarování. Chuť je příjemná po čerstvém korpusu a ostřejší po pomazánce.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Tukové těsto (receptura č. 50191)	2 700	—	2 700
Žloutky čerstvé	80	—	80
Mouka hladká na provalování	80	—	80
Hmotnost potravin	2 860	—	2 860
Výrobní ztráty celkem			860
Hmotnost pečených trubiček			2 000
Náplň:	5 000	—	5 000
Šlehaná Niva (viz recepturu mléčných nápojů a jídel č. 60712)			
Hmotnost hotových výrobků			7 000

Výrobní postup:

Těsto rozválíme na plát, nakrájíme na pásy široké asi 3 cm, potřeme žloutkem a natočíme na plechové trubičky (tvořitka). Natočené trubičky skládáme na čistý pečicí plech a opékáme v předem rozpálené troubě do zlatova. Pečené sejmeme ještě za tepla z tvořítek a vychladlé plníme čerstvě vyšlehanou Nivou tak aby na okraji vyčnívala.

50603 Sýrové tyčinky s kmínem a solí — 100 porcí

Hmotnost jednoho kousku 25 g

Do zlatova pečené pravidelné kousky sýrového pečiva, obdélníčky asi 3 × 9 cm, s roztaveným strouhaným sýrem a kmínem na povrchu. Pečivo je křehké, ale nedrobivé, vůně příjemná a dost výrazná po čerstvém výrobku, chuť znatelně po sýru, příjemná, přiměřeně slaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Těsto:			
Mouka hladká	1 200	—	1 200
Margarin stolní	1 000	—	1 000
Žloutky čerstvé	100	—	100
Mléko konzumní	400	—	400
Sůl	20	—	20
Sýr Moravský bochník	200	10	190
Prášek do pečiva	30	—	30
Žloutky na potření	100	—	100
Sypání:			
Sýr tvrdý na strouhání	150	7	143
Sůl	50	—	50
Kmín	50	—	50
Hmotnost potravin	3 300	17	3 283
Výrobní ztráty celkem			783
Hmotnost hotových výrobků			2 500

Výrobní postup:

Do prosáté mouky přidáme tuk, žloutky, mléko, sůl, strouhaný sýr a prášek do pečiva a rychle vše zpracujeme v těsto. Nesmíme je propracovávat příliš dlouho, protože by se spařilo a rozpadalo, drobilo. Zpracované těsto necháme v chladné místnosti nejméně 1 hodinu odpočinout, pak je rozválíme na plát o velikosti 17 × 47 cm a síle 5 mm. Plát potřeme žloutky, posypeme strouhaným sýrem, smíchaným se solí a kmínem, a rozkrájíme na praménky o velikosti 2,5 × 8,5 cm, které klademe na čistý pečicí plech a pečeme do zlatova.

50604 Brynzové pagáčiky

100 porci

Hmotnost 1 kousku 40 g

Pravidelné obdelničky nebo tyčinky pečiva, zlatové barvy, posypané kmínem. Pečivo je křehké, ale nedrobivé. Vůně příjemná a dost výrazná po čerstvém výrobku, chuť znatelně po sýru, příjemná, přiměřeně slaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Mouka hladká	2 500	—	2 500
Prášek do pečiva	20	—	20
Brynza	1 275	—	1 275
Sádlo škvařené	200	—	200
Vejce do těsta čerstvá 3 kusy	120	—	120
Sůl	15	—	15
Mléko konzumní	1 000	—	1 000
Kmín	10	—	10
Vejce na pomazání čerstvá 2 ks	80	—	80
Hmotnost potravin	5 220	—	5 220
Výrobní ztráty celkem			1 220
Hmotnost hotových výrobků			4 000

Výrobní postup:

Do prosáté mouky s pečivovým práškem uděláme důlek a vložíme brynzu, vepřové sádlo, vejce, sůl a mléko a propracujeme na tužší těsto, které necháme nejméně 2 hodiny odpočinout. Z těsta vyválíme plát, který třikrát přeložíme, znovu vyválíme a rozkrájíme na obdélničky o váze 50 g. Obdélničky potřeme vajíčkem, posypeme kmínem a v rozpálené troubě je rychleji pečeme do zlatova. Ze stejného těsta můžeme připravovat i slané sýrové tyčinky.

50605 Pikantní brynza obložená 100 porcí

Hmotnost jedné porce 100 g

Lehce vyšlehaná jemná ochucená brynza, úhledně zdobená. Vůně a chuť příjemná, charakterististická pro brynzu s příchutí sardelové pasty.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Pikantní brynza (receptura č. 50617)	7 000	—	7 000
Paprika mletá	100	—	100
Petrželová nať	100	25	75
Paprika kapie	1 500	300	1 200
Okurky konzervované	1 000	100	900
Máslo	1 000	—	1 000
Hmotnost potravin	10 700	425	10 275
Výrobní ztráty celkem			275
Hmotnost hotových výrobků			10 000

Výrobní postup:

Čerstvě vyšlehanou brynzu urovnáme do kupky na dezertní talířek nebo na vhodnou misu. Posypeme prosátou mletou paprikou, ozdobíme drobně sekanou petrželovou nati a obložíme kousky papriky kapie, okurkami a růžičkami z másla.

50606 Domácí sýr 10 kg

Dobře proleželý sýr s kminem. Konzistence je klihovitá, přiměřeně tuhá. Vůně a chuť značně výrazná, ale zdravá, ne po zkysaném výrobku.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Tvrdý tvaroh	9 000	—	9 000
Sůl	200	—	200
Kmín	50	—	50
Pivo světlé 7°	2 000	1 000	1 000
Hmotnost potravin	11 250	1 000	10 250
Výrobní ztráty celkem			250
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Na plátky pokrájený tvrdý tvaroh prosolíme, okmínujeme, pokropíme pivem a upěchovaný ve vhodně nádobě, zakrytě čistou utěrkou a poklicí, necháme v teplé místnosti uležet. Přitom ho podle potřeby kropíme pivem.

50607 Sýrový salát se šunkou 10 kg

Salát ze sýra, dušených žampiónů, šunky, vajec a kapie, slabě spojený rajčatovým protlakem. Suroviny jsou nakrájeny na pravidelné menší kousky. Konzistence složek je přiměřeně měkká, salát je svěží, vůně a chuť příjemná, výrazná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Sýr tvrdý	4 000	200	3 800
Šunka dušená	950	—	950
Paprika kapie	1 000	100	900
Vejce	800	—	800
Žampióny čerstvé	2 500	125	2 375
Olej jedlý	500	—	500
Rajčatový protlak	500	—	500
Hořčice	300	—	300
Citrón	500	300	200
Sůl	100	—	100
Hmotnost potravin	11 150	725	10 425
Výrobní ztráty celkem			425
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Sýr, šunku a natvrdo vařená vejce nakrájíme na hrubší nudličky, kapii na jemnější nudličky. Očištěné na plátky nakrájené žampióny podusíme na oleji, přidáme do nich rajčatový protlak a přiměřeně je osolíme. Když vychladnou, přimícháme připravený sýr, šunku, kapii a vejce a zcela nakonec podle chuti hořčici a citrónovou šťávu a salát osolíme.

50608 Lázeňská pěna 10 kg

Dobře vyšlehaná pěna z tvarohu, másla a smetany, s nepatrnými částečkami prolisovaných sardelových řezů a drobně krájené pažitky. Vzhled po čerstvém výrobku, svěží, vůně a chuť přijemná, vyrovnaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Tvaroh měkký	5 000	—	5 000
Smetana 12%	1 000	—	1 000
Máslo	2 500	—	2 500
Sardelově řezy v oleji	520	—	520
Paprika kapie	1 000	100	900
Pažitka	100	25	75
Sůl	50	—	50
Hmotnost potravin	10 170	125	10 045
Výrobní ztráty celkem			45
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Vyšlehaný tvaroh se smetanou postupně přidáváme do vyšlehaného másla. Sardelově řezy včetně oleje prolisujeme a přimícháme do másla s tvarohem. Dále vmícháme drobně krájenou kapii a pažitku. Pěnu pak podle potřeby a chuti osolíme.

50609 Hanácká pomazánka 10 kg

Dobře vyšlehaná sýrová pomazánka s drobnými kousky cibule. Konzistence lehce roztíratelná, hladká. Vůně a chuť výrazná, po zjemněných olomouckých tvarůžkách, se znatelnou příchutí po čerstvém másle.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Olomoucké tvarůžky 35 balíčků	4 200	—	4 200
Máslo	2 800	—	2 800
Tvaroh měkký	2 000	—	2 000
Mléko konzumní	500	—	500
Paprika sladká mletá	50	—	50
Cibule	1 300	195	1 105
Pepř mletý	10	—	10
Hmotnost potravin	10 860	195	10 665
Výrobní ztráty celkem			665
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Olomoucké tvarůžky umeleme a rozšleháme s máslem, tvarohem, mlékem a paprikou. Do jemně vyšlehaně pomazánky přimícháme drobně krájenou cibuli a pepř.

50610 Pomazánka k pivu — 10 kg

Dobře vyšlehaná sýrová pomazánka s drobnými kousky slaniny a pfeferonů. Konzistence dostatečně pevná a lehká. Vůně výrazná, chuť ostrá, pálivá.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Sýr eidamský	2 000	100	1 900
Sýr Niva	1 000	50	950
Tvaroh měkký	3 500	—	3 500
Mléko konzumní	1 000	—	1 000
Máslo	1 000	—	1 000
Anglická slanina	1 500	75	1 425
Pfeferony	500	50	450
Paprika sladká mletá	50	—	50
Sůl	100	—	100
Hmotnost potravin	10 650	275	10 375
Výrobní ztráty celkem			375
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Sýry eidam a Nivu jemně nastrouháme a vyšleháme s tvarohem, máslem a mlékem, přidáme jemně nakrájenou slaninu a pfeferony. Vše ještě dobře promícháme s paprikou a solí.

50611 Pomazánka Palivec 10 kg

Dobře vyšlehaná tvarohová pomazánka s drobnými částečkami cibule, pfeferonek a kmínu, zbarvená paprikou. Konzistence je lehká, vůně a chuť výrazná, pálivá, s příchutí použitého piva.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Tvaroh měkký	5 000	—	5 000
Máslo	2 500	—	2 500
Pivo 10°	1 000	—	1 000
Cibule	1 500	225	1 275
Pfeferony	600	60	540
Kmín	50	—	50
Paprika sladká mletá	100	—	100
Sůl	100	—	100
Hmotnost potravin	10 850	285	10 565
Výrobní ztráty celkem			565
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Tvaroh vyšleháme s máslem a pivem, přidáme jemně nakrájenou cibuli, pfeferony, nasekaný kmín a papriku. Pomazánku podle chuti osolíme.

50612 Koprové žervé 10 kg

Jemná, dobře vyšlehaná tvarohová pomazánka s drobnými částečkami kopru. Konzistence roztíratelná, lehká. Vůně a chuť jemná, charakteristická po čerstvých surovinách.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Žervé 70 kusů	8 750	—	8 750
Mléko konzumní	500	—	500
Šlehačka 33%	1 000	—	1 000
Kopr čerstvý	300	75	225
Sůl	100	—	100
Hmotnost potravin	10 650	75	10 575
Výrobní ztráty celkem			575
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Žervé rozšleháme s mlékem a šlehačkou, přidáme sekaný kopr a vše podle chuti osolíme.

50613 Sýrová pomazánka 10 kg

Jemná, dobře vyšlehaná pomazánka z tvarohu, másla a sýru, s drobnými částečkami pažitky. Konzistence je lehká, dobře roztíratelná. Vůně a chuť příjemná, jemnější.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Tvaroh měkký	2 700	—	2 700
Sýr tavený obyčejný	4 180	—	4 180
Máslo	1 200	—	1 200
Sůl	100	—	100
Mléko konzumní	1 800	—	1 800
Pažitka	100	25	75
Hmotnost potravin .	10 080	25	10 055
Výrobní ztráty celkem			55
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Tvaroh a tavený sýr jemně prolisujeme, přidáme máslo a sůl a vše dobře vyšleháme. Při šlehání postupně přilévame mléko a šleháme tak dlouho, až je pomazánka lehká a jemná. Do hotové pomazánky zamícháme na drobno krájenou pažitku.

50614 Liptovská pomazánka 10 kg

Dobře vyšlehaná pomazánka, zbarvená po paprice, s drobnými kousky cibule. Konzistence lehká, jemná dobře roztiratelná. Vůně a chuť výraznější, ovlivněna paprikou.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Máslo	1 200	—	1 200
Tvaroh měkký	6 800	—	6 800
Cibule	1 300	195	1 105
Paprika mletá	200	—	200
Sůl	250	—	250
Mléko konzumní	500	—	500
Hmotnost potravin	10 250	195	10 055
Výrobní ztráty celkem			55
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Do vyšlehaného másla přidáváme za stálého šlehání prolisovaný tvaroh, drobně nakrájenou cibuli, prosátou mletou papriku, sůl a mléko.

50615 Tvarohová pomazánka 10 kg

Jemná, dobře vyšlehaná tvarohová pomazánka, s drobnými částečkami cibule a pažitky. Konzistence lehká, dobře roztíratelná. Vůně a chuť jemná po čerstvých surovinách.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Máslo	1 000	—	1 000
Tvaroh měkký	7 000	—	7 000
Mléko konzumní	600	—	600
Pažitka	200	50	150
Cibule	1 200	180	1 020
Sůl	300	—	300
Hmotnost potravin	10 300	230	10 070
Výrobní ztráty celkem			70
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Do vyšlehaného másla přidáváme za stálého šlehání postupně prolisovaný tvaroh a mléko, přidáme jemně nakrájanou pažitku, drobně krájenou cibuli a podle chuti i sůl.

50616 Třená Niva s máslem 10 kg

Hmotnost jedné porce 100 g

Upravené porce jemně prolisovaně Nivy a másla. Konzistence lehká, tvořená přímým prolisováním surovin. Vůně a chuť výrazná, přijemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Niva	8 000	400	7 600
Máslo čerstvé	2 600	—	2 600
Hmotnost potravin	10 600	400	10 200
Výrobní ztráty celkem			200
Hmotnost hotových výrobků			10 000

Výrobní postup:

Nivu a máslo prolisujeme přes jemné žíněné síto přímo na dezertní talířek.

50617 Pikantní brynza 10 kg

Dobře vyšlehaná sýrová pomazánka, zbarvená paprikou a hořčicí, s drobnými částečkami cibule a pažitky. Konzistence lehká, dobře roztíratelná. Vůně a chuť typická, s vyrážejícími příchutí sardelové pasty.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Máslo čerstvé	1 500	—	1 500
Brynza	7 800	—	7 800
Paprika sladká mletá	50	—	50
Cibule	500	75	425
Pažitka	100	25	75
Sardelová pasta	100	—	100
Hořčice	100	—	100
Hmotnost potravin	10 150	100	10 050
Výrobní ztráty celkem			50
Hmotnost hotového *výrobku*			10 kg

Výrobní postup:

Do rozšlehaného másla přidáváme za stálého míchání postupně brynzu a vše dobře vyšleháme. Pak přidáme prosátou mletou papriku, drobně *krájenou cibuli a pažitku, sardelovou pastu a hořčici.*

50618 Sýrové koule smažené

100 porcí

Hmotnost jedné koule 40 g

Do zlatova smažené koule z páleného těsta, pravidelně tvarované. Konzistence pevná, soudržná. Vůně a chuť příjemná, typická po sýru.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Voda pitná	1 700	—	1 700
Olej jedlý do těsta	200	—	200
Sůl	50	—	50
Mouka hladká	1 000	—	1 000
Vejce čerstvá 20 kusů	800	—	800
Sýr Moravský bochník	300	15	285
Olej jedlý na smažení	1 000	—	1 000
Hmotnost potravin	5 050	15	5 035
Výrobní ztráty celkem			1 035
Hmotnost hotových výrobků			4 000

Výrobní postup:

V kotlíku přivedeme do varu vodu s olejem a solí. Do vařícího obsahu zvolna vmícháme prosátou mouku a za stálého míchání vaříme těsto tak dlouho, až je hladké a nelepí se na stěny kotlíku a na vařečku.

Vařené pálené těsto odstavíme z ohně a postupně do něho vmícháme jedno vejce po druhém. Nakonec vmícháme jemně strouhaný sýr. Z těsta tvoříme koule, které ihned vkládáme do rozpáleného oleje a rychle smažíme do červena.

50619 Sýrové pečivo máslové

100 porcí

Hmotnost jednotlivých kousků je 25 g

Stejnoměrně tvarované kousky sýrového pečiva, světle zlatově barvy. Konzistence je křehká, ne však drobivá. Vůně a chuť výrazná, po čerstvém pečivu, přijemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Mouka hladká	1 000	—	1 000
Sýr Moravský bochník	1 000	50	950
Máslo čerstvé	1 000	—	1 000
Sůl	20	—	20
Paprika mletá	10	—	10
Vejce čerstvá 2 kusy	80	—	80
Kmín	10	—	10
Hmotnost potravin	3 120	50	3 070
Výrobní ztráty celkem			570
Hmotnost hotových výrobků			2 500

Výrobní postup:

Do prosáté mouky přidáme část jemně strouhaného sýra, máslo, sůl a mletou papriku a zpracujeme na tužší těsto. Těsto zbytečně dlouho nepropracováváme, aby se nespařilo. Necháme je asi 2 hodiny odpočinout a pak je vyválíme na tenký plát, ze kterého krájíme 10 cm široké pásy. Potřeme je vajíčkem, posypeme zbytkem strouhaného sýra a kmínem a nakrájíme na proužky nebo čtverečky, které pečeme na pomaštěném plechu do světle zlatova.

50620 Sýrové krokety

100 porcí

Hmotnost jedné porce 100 g

Oválné tvarované porce obalovaného a do zlatova smaženého sýra. Konzistence přiměřené tuhá, obal soudržný, výrobek je uvnitř dostatečně tepelně zpracován. Vůně a chuť charakteristická pro použité čerstvé suroviny.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Mléko konzumní	1 000	—	1 000
Margarín stolní	200	—	200
Mouka hladká	800	—	800
Žloutky čerstvé	600	—	600
Sýr Moravský bochník	5 000	250	4 750
Sůl	50	—	50
Obalení:			
Mouka hladká	800	—	800
Vejce čerstvá	400	—	400
Mléko konzumní	600	—	600
Strouhanka	2 000	—	2 000
Olej jedlý na smažení	1 500	—	1 500
Hmotnost potravin	12 950	250	12 700
Výrobní ztráty celkem			2 700
Hmotnost hotových výrobků			10 000

Výrobní postup:

V kotlíku svaříme mléko s tukem a do vařícího sypeme za stálého míchání prosátou mouku; mícháme dál na prudkém ohni tak dlouho, až směs zhoustne a přestane se lepit na stěny kotlíku. Do částečně vychladlého těsta pak postupně zamícháme žloutky, jemně nastrouhaný sýr, podle potřeby sůl a vše dobře zpracujeme v hladké těsto, z kterého tvoříme oválné krokety o hmotnosti 75 g. Krokety obalíme v mouce, ve vejcích, rozkvedlaných v mléce a ve strouhance a smažíme v rozpáleném oleji.

50621 Sýrové topinky 100 porcí

Hmotnost jedné porce 30 g

Zapečené topinky z bílé veky s drobné strouhaným slabé roztaveným sýrem. Topinky jsou hnědé, stejně pečené, bez připálených částeček. Vůně a chuť příjemná, po čerstvém výrobku.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Margarín stolní	200	—	200
Sýr Moravský bochník	1 000	50	950
Máslo čerstvé	500	—	500
Paprika mletá	20	—	20
Hmotnost potravin	3 720	50	3 670
Výrobní ztráty celkem			670
Hmotnost hotových výrobků			3 000

Výrobní postup:

Z bílé veky krájíme šikmým řezem krajíčky o hmotnosti 20 g a na mastné pánvičce je opečeme po obou stranách. Opečené topinky posypeme jemně strouhaným sýrem, navrch položíme kousek másla (5 g na topinku) a necháme v troubě rychle zapéci. Jemně je popaprikujeme a podáváme teplé nebo studené.

50622 Sýrová roláda

100 porcí

Hmotnost jedné porce 83 g

Plátek úhledně tvarované rolády na krajičku bílé veky. Obal rolády je z pravidelné vrstvy eidamského sýra. Zabalené suroviny musí být rovnoměrně rozložené, bez velkých dutin. Vůně a chuť příjemná, po čerstvých surovinách.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Sýr eidamský	2 500	125	2 375
Tavený sýr obyčejný	1 190	—	1 190
Liptovská pomazánka (receptura č. 50614)	1 500	—	1 500
Okurky konzervované	800	160	640
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Bílá veka	2 400	—	2 400
Hmotnost potravin	8 870	285	8 585
Výrobní ztráty celkem			285
Hmotnost hotových výrobků			8 300

Výrobní postup:

Cihlu sýra očistíme a nahřejeme v troubě, až změkne. Měkký sýr rozválíme a vytáhneme tenký plát jako těsto na závin a položíme na pergamenový papír. Na okraj plátu klademe po celé délce tavený sýr, pomazánku, okurky a nakonec natvrdo vařená vejce. Roládu pevně stočíme, stáhneme zabalíme do pergamenového papíru a necháme v chladu ztuhnout. Ztuhlou rozkrájíme na porce, které klademe na plátek veky.

50624 Briošky s budapešťským krémem — 100 porcí

Hmotnost jedně porce 60 g

Stejnoměrně a ostře prokrojené, do zlatova pečené briošky, plněné úhledně lehkým, dobře vyšlehaným tvarohovým krémem. Povrch briošky musí být čistý. Vůně a chuť příjemná, po čerstvém pečivu a pomazánce.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Briošky 100 kusů (receptura č. 50192)	3 200	—	3 200
Budapešťský krém (viz Receptury mléčných nápojů a jídel č. 60703)	3000	—	3 000
Hmotnost potravin	6 200	—	6 200
Výrobní ztráty celkem			200
Hmotnost hotového výrobku			6 000

Výrobní postup:

Briošky rozřízneme nožem naplocho na polovinu. Na spodní část naneseme budapešťský krém a přiklopíme vrchní částí.

50625 Briošky s brynzovou pomazánkou — 100 porcí

Hmotnost jedné porce 60 g

Stejnoměrně a ostře prokrojené, do zlatova pečené briošky, plněné úhledně lehkou, dobře vyšlehanou sýrovou pomazánkou. Povrch briošky musí být čistý. Vůně a chuť příjemná, po čerstvém pečivu a pomazánce.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Máslové briošky 100 kusů (receptura č. 50192)	3 200	—	3 200
Brynzová pomazánka (viz Receptury mléčných nápojů a jídel č. 60711)	3 000	—	3 000
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6 300	25	6 275
Výrobní ztráty celkem			275
Hmotnost hotových výrobků			6 000

Výrobní postup:

Briošky rozřízneme nožem naplocho v půli. Sáčkem s vroubkovanou trubičkou je naplníme čerstvě vyšlehanou brynzovou pomazánkou a ozdobíme snítkou petrželové natě.

50626 Briošky s pomazánkou z uzeného sýra 100 porcí

Hmotnost jedné porce 60 g

Stejnoměrně a ostře prokrojené, do zlatova pečené briošky, plněné úhledně lehkou, dobře vyšlehanou sýrovou pomazánkou. Povrch briošky musí být čistý, lesklý. Vůně a chuť příjemná, po čerstvém pečivu a pomazánce.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Máslové briošky 100 kusů (receptura č. 50192)	3 200	—	3 200
Pomazánka z uzeného sýra (viz Receptury mléčných nápojů a jídel č. 60713)	3 000	—	3 000
Hmotnost potravin	6 200	—	6 200
Výrobní ztráty celkem			200
Hmotnost hotových výrobků			6 000

Výrobní postup:

Polovinu rozříznuté briošky naplníme čerstvě vyšlehanou pomazánkou z uzeného sýra, sáčkem s ozdobnou trubičkou.

50701 Kornoutky se šunkovou pěnou

100 porcí

Hmotnost jedné porce 115 g

Kornoutek z tenkého plátku šunky, vkusně plněný lehce vyšlehanou šunkovou pěnou. Kornoutek je na podkladu ze salátu, úhledně zdobený. Vůně a chuť, příjemná, po čerstvých surovinách.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Francouzský salát (receptura č. 50147)	6 500	—	6 500
Šunka vařená	1 900	—	1 900
Šunková pěna (receptura č. 50187)	1 500	—	1 500
Petrželová nať	100	25	75
Okurky konzervované	1 000	200	800
Paprika kapie	1 000	200	800
Hmotnost potravin	12 000	425	11 575
Výrobní ztráty celkem			75
Hmotnost hotového výrobku			11 500

Výrobní postup:

Na upravený podklad ze salátu klademe kornoutek ze šunky, který sáčkem s vroubkovanou trubičkou vyplníme šunkovou pěnou. Kornoutek ozdobíme, obložíme vějířkem okurky, petrželovou nati a paprikou kapií.

50702 Plněná paprika

100 porcí

Hmotnost jedné porce 97 g

Čerstvé půlky papriky bez zbytků jádřinců, plněné francouzským salátem a zdobené. Povrch je lesklý, s tenkou vrstvičkou aspiku. Vůně a chuť příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Paprikové lusky 50 kusů	4 800	1 200	3 600
Francouzský salát (receptura č. 50147)	4 000	—	4 000
Vejce čerstvá 10 kusů	400	—	400
Rajčata	1 000	200	800
Okurky konzervované	1 000	200	800
Zelená petrželová nať	100	25	75
Aspik	100	—	100
Hmotnost potravin	11 400	1 625	9 775
Výrobní ztráty celkem			75
Hmotnost hotového výrobku			9 700

Výrobní postup:

Stejně velké zelené paprikové lusky rozkrojíme v půli, zbavíme jádřinců, naplníme salátem a povrch ozdobíme dílkem vařeného vajíčka, kolečkem rajčete, vějířkem okurky a petrželovou natí. Ozdobené lusky přelijeme nakonec aspikem a necháme v chladu ztuhnout.

50703 Bulharská paprika na salátě — 100 porcí

Hmotnost jedné porce 120 g

Na francouzském salátě zdobené stejnoměrně dílky papriky kapie. Suroviny jsou úhledně srovnané, svěžího vzhledu. Vůně a chuť příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Francouzský salát (receptura č. 50147)	4 000	—	4 000
Paprika kapie	6 700	670	6 030
Květák sterilovaný bez nálevu	1 000	—	1 000
Okurky konzervované	1 200	240	960
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	13 000	935	12 065
Výrobní ztráty celkem			65
Hmotnost hotového výrobku			12 000

Výrobní postup:

Na upravený kopeček salátu klademe stejnoměrné kousky papriky kapie, ozdobíme růžičkou květáku, vějířkem okurky a petrželovou nati.

50704 Zdobené plněné okurky

100 porcí

Hmotnost jedné porce 94 g

Stejné velké rovné půlky vydlabaných okurek, plněné francouzským salátem a ozdobené. Vzhled svěží, povrch je přelitý aspikem. Vůně a chuť příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Okurky konzervované	6 000	3 000	3 000
Francouzský salát (receptura č. 50147)	4 000	—	4 000
Vejce čerstvá 10 kusů	400	—	400
Paprika kapie	1 000	200	800
Květák sterilovaný v octě bez nálevu	1 000	—	1 000
Petrželová nať	100	25	75
Aspik	50u	—	500
Hmotnost potravin	13 000	3 225	9 775
Výrobní ztráty celkem			375
Hmotnost hotového výrobku			9 400

Výrobní postup:

Stejnoměrné velké tvrdé okurky rozřízneme podél v půlce, odstraníme jádřinec a ještě trochu vydlabeme. Pak je naplníme salátem, ozdobíme kolečkem vařeného vejce, kapií, růžičkou květáku a petrželovou natí, přelijeme tekutým aspikem a uchováváme v chladu.

50705 Rajčata plněná francouzským salátem — 100 porcí

Hmotnost jedné porce 88 g

Stejně velká čerstvá rajčata, zbavená jádřince, plněná francouzským salátem a zdobená. Povrch musí být bezvadný, čistý, ozdoby úhledné. Celý výrobek je svěží, přelitý aspikem. Vůně a chuť příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Rajčata 100 kusů	7 500	2 500	5 000
Francouzský salát (receptura č. 50147)	3 000	—	3 000
Okurky konzervované	1 000	200	800
Aspik	150	—	150
Hmotnost potravin	11 650	2 700	8 950
Výrobní ztráty celkem			150
Hmotnost hotového výrobku			8 800

Výrobní postup:

Vybraná tvrdá a stejně velká rajčata omyjeme v tekoucí studené vodě a necháme je do sucha odkapat. Nožem seřízneme vršek, vyjmeme dužinu (jádřinec) a rajčata naplníme salátem. Povrch ozdobíme vějířkem okurky a ze strany přiložíme seříznutý vršek. Celá rajčata přelijeme tekutým aspikem a necháme v chladu vychladnout.

50706 Rajčata plněná speciálním vlašským salátem 100 porcí

Hmotnost jedné porce 95 g

Stejně velká čerstvě rajčata, zbavená jádřince, plněná salátem a zdobená. Povrch musí být bezvadný, čistý, ozdoby úhledné. Celý výrobek je svěží, přelitý aspikem. Vůně a chuť příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Rajčata velká 100 kusů	7 500	2 500	5 000
Vlašský salát speciál (receptura č. 50143)	3 000	—	3 000
Šunková pěna (receptura č. 50187)	500	—	500
Okurky konzervované	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Aspik	150	—	150
Hmotnost potravin	12 250	2 725	9 525
Výrobní ztráty celkem			25
Hmotnost hotového výrobku			9 500

Výrobní postup:

Vybraná tvrdá a stejně velká rajčata omyjeme v tekoucí studené vodě, necháme je do sucha okapat a seříznemę z nich vršek. Odstraníme dužinu (jádřinec) a rajčata naplníme salátem. Povrch ozdobíme šunkovou pěnou, vějířkem okurky a petrželovou natí a seříznutý vršek opět přiklopíme. Naplněná rajčata nakonec přelijeme hustším chladným aspikem a necháme je v chladu dobře ztuhnout.

50707 Rajčata plněná macedonským salátem — 100 porcí

Hmotnost jedné porce 100 g

Stejně velká čerstvá rajčata, zbavená jádřinců, plněná salátem a zdobená. Povrch musí být bezvadný, čistý, ozdoby úhledné. Celý výrobek je svěží, přelitý aspikem. Vůně a chuť příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Rajčata 100 kusů	7 500	2 500	5 000
Macedonský salát (receptura č. 50426)	3 000	—	3 000
Treska v tomatě (konzerva)	1 000	100	900
Okurky konzervované	1 000	100	900
Zelená petrželová nať	100	25	75
Aspik	150	—	150
Hmotnost potravin	12 750	2 725	10 025
Výrobní ztráty celkem			25
Hmotnost hotového výrobku			10 000

Výrobní postup:

Vybraná tvrdá stejně velká rajčata omyjeme v tekoucí studené vodě, necháme do sucha odkapat a seřízneme z nich nožem vršek. Pak odstraníme dužinu a naplníme je salátem. Povrch zdobíme kouskem masa z tresky, vějířkem okurky a petrželovou natí. Plněná a ozdobená rajčata přelijeme tekutým aspikem a necháme v chladu dobře ztuhnout.

50708 Rajčata plněná majonézou z kuřat — 100 porcí

Hmotnost jedné porce 95 g

Stejně velká čerstvá rajčata, zbavená jádřinců, plněná kuřecí majonézou a zdobená. Povrch musí být bezvadný, čistý, ozdoby úhledné. Celý výrobek je svěží, přelitý aspikem. Vůně a chuť je příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Rajčata 100 kusů	7 500	2 500	5 000
Majonéza z kuřat (receptura č. 50135)	3 000	—	3 000
Kuře očištěné	1 000	—	1 000
Okurky konzervované	1 000	100	900
Aspik	150	—	150
Hmotnost potravin	12 650	2 600	10 050
Výrobní ztráty celkem			550
Hmotnost hotového výrobku			9 500

Výrobní postup:

Vybraná tvrdá a stejně velká rajčata omyjeme v tekoucí studené vodě, necháme je do sucha odkapat a nožem seřízneme vršek. Z rajčat odstraníme dužinu (jádřinec), naplníme majonézou z kuřat a povrch ozdobíme plátkem masa z pečeného kuřete a vějířkem okurky. Přiložíme seřiznutý vršek a celé rajče přelijeme tekutým aspikem.

50709 Rajčata plněná vídeňským krémem — 100 porcí

Hmotnost jedné porce 80 g

Stejně velká čerstvá rajčata, zbavená jádřince, plněná dobře vyšlehaným vídeňským krémem a zdobená. Povrch musí být bezvadný, čistý, ozdoby úhledné. Vůně a chuť příjemná, ovlivněné křenem z použitého krému.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Rajčata čerstvá 100 kusů	7 500	2 500	5 000
Vídeňský krém (viz Receptury mléčných nápojů a jídel č. 60704)	3 000	—	3 000
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	10 600	2 525	8 075
Výrobní ztráty celkem			75
Hmotnost hotového výrobku			8 000

Výrobní postup:

Vybraná tvrdá a stejně velká rajčata omyjeme v tekoucí studené vodě, necháme je do sucha odkapat a nožem seřízneme vršek. Odstraníme dužinu (jádřinec) a sáčkem s vroubkovanou trubičkou nastříkáme do dutiny rajčat až po okraj vyšlehaný vídeňský krém. Ozdobíme snítkou petrželové natě a z jedné strany přiložíme seřízntý vršek tak, aby náplň vyčnívala.

50710 Rajčata v majonéze 10 kg

Zdravá čerstvá a tuhá rajčata, nakrájená na stejnoměrné větši dílky nebo plátky, spojená majonézou. V ochucené směsi je drobně krájená cibule. Salát je řidší konzistence s pevnými kousky rajčat. Vůně a chuť příjemná, lahodná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Rajčata čerstvá	7 000	700	6 300
Majonéza (receptura č. 50101)	3 000	—	3 000
Cibule	500	75	425
Cukr	150	—	150
Ocet	150	—	150
Sůl	200	—	200
Pepř mletý	5	—	5
Hmotnost potravin	11 005	775	10 230
Výrobní ztráty celkem			230
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Rajčata nakrájíme na kousky a smícháme s majonézou. Přimícháme zvolna na drobno krájenou cibuli a vše ochutíme cukrem, octem, solí a pepřem.

50711 Okurky v majonéze 10 kg

Čerstvé salátové okurky, nakrájané na stejnoměrné kousky, spojené majonézou. V ochucené směsi jsou drobné kousky cibule. Salát je řidší konzistence. Vůně a chuť je příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Okurky salátové	8 000	1 600	6 400
Majonéza (receptura č. 50101)	3 000	—	3 000
Cibule	500	75	425
Cukr	150	—	150
Ocet	150	—	150
Sůl	200	—	200
Pepř mletý	5	—	5
Hmotnost potravin	12 005	1 675	10 330
Výrobní ztráty celkem			330
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Okurky nakrájíme na kousky a smícháme je s majonézou. Přimícháme na *drobno krájenou cibuli a vše ochutíme cukrem, octem, solí a pepřem.*

50712 Kedlubny plněné francouzským salátem 100 porcí

Hmotnost jedné porce 85 g

Stejně velké oloupané vydlabané kedlubny s uřiznutými vršky, plněné francouzským salátem. Vršky kedluben jsou přelité aspikem. Konzistence je přiměřeně měkké. Vůně a chuť příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Kedlubny 100 kusů	7 000	3 000	4 000
Ocet	300	—	300
Cukr	50	—	50
Sůl	100	—	100
Francouzský salát (receptura č. 50147)	5 000	—	5 000
Aspik	150	—	150
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	12 700	3 025	9 675
Výrobní ztráty celkem			1 175
Hmotnost hotového výrobku			8 500

Výrobní postup:

Mladě stejně velké kedlubny seřízneme na povrchu tak, aby vršek včetně 2 až 3 lístků (srdíček) nebyl porušený. Pak oloupeme a nožem soudečkovitě vydlabeme. Vydlabané kedlubny, seříznuté vršky i vnitřky ovaříme v trochu osolené vodě a marinujeme je v nálevu z octa, cukru, soli a trošce vody nejméně 2 hodiny. Marinované a do sucha odkapané kedlubny plníme salátem a navrch položíme ovařené vršky které pokapeme hustým tekutým aspikem a ozdobíme petrželovou natí.

50713 Kedlubny plněné vlašským salátem

100 porcí

Hmotnost jedné porce 85 g

Stejně velké oloupané a vydlabané kedlubny s uřiznutými vršky, plněné vlašským salátem. Vršky kedluben jsou přelité aspikem. Konzistence je přiměřeně měkká. Vůně a chuť příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Kedlubny 100 kusů	7 000	3 000	4 000
Ocet	300	—	300
Cukr	50	—	50
Sůl	100	—	100
Vlašský salát (receptura č. 50142)	5 000	—	5 000
Aspik	150	—	150
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	12 700	3 025	9 675
Výrobní ztráty celkem			1 175
Hmotnost hotového výrobku			8 500

Výrobní postup:

Mladé stejně velké kedlubny seřízneme na povrchu tak, aby vršek včetně 2 až 3 lístků (srdíček) nebyl porušený. Pak je oloupeme a nožem soudečkovitě vydlabeme. Vydlabané kedlubny, seřiznuté vršky i vnitřky ovaříme v trochu osolené vodě a marinujeme je v nálevu z octa, cukru, soli a trošce vody nejméně 2 hodiny. Marinované a do sucha odkapané kedlubny plníme salátem a navrch položíme ovařené vršky, které pokapeme hustým tekutým aspikem a ozdobíme petrželovou nati.

50714 Kedlubny plněně majonézou z kuřat

100 porcí

Hmotnost jedné porce 80 g

Stejně velké oloupané a vydlabané kedlubny s uříznutými vršky, plněně kuřecí majonézou. Konzistence je přiměřeně měkká. Vůně a chuť příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Kedlubny 100 kusů	7 000	3 000	4 000
Sůl	100	—	100
Ocet	300	—	300
Cukr	50	—	50
Majonéza z kuřat (receptura č. 50135)	4 500	—	4 500
Aspik	150	—	150
Hmotnost potravin	12 100	3 000	9 100
Výrobní ztráty celkem			1 100
Hmotnost hotového výrobku			8 000

Výrobní postup:

Stejně velké kedlubny seřízneme tak, aby vršek (víčko) nebyl porušený. Pak je oloupeme a vnitřek vydlabeme. Upravené kedlubny včetně vršku ovaříme v osolené vodě a vložíme je nejméně na 2 hodiny do nálevu z octa, cukru, soli a malého množství vody. Odkapané kedlubny plníme majonézou z kuřat a navrch položíme víčka, která pokapeme tekutým aspikem.

50715 Šunková rolka s francouzským salátem 100 porcí

Hmotnost jedné porce 100 g

Úhledně svinutá rolka z plátku šunky, plněná francouzským salátem. Obal je nepoškozený, celistvý. Vůně a chuť příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Šunka vařená	4 750	—	4 750
Francouzský salát (receptura č. 50147)	4 000	—	4 000
Okurky konzervované	500	100	400
Aspik	1 200	—	1 200
Hmotnost potravin	10 450	100	10 350
Výrobní ztráty celkem			350
Hmotnost hotového výrobku			10 000

Výrobní postup:

Do středu většího plátku šunky položíme salát, svineme v rolku a ozdobíme vějířkem okurky. Přelijeme tekutým aspikem a necháme ztuhnout.

50716 Ruská delikatesa 100 porcí

Hmotnost jedné porce 52 g

Formované zdobené porce ze směsi třených sardinek, vyšlehaných s máslem a šlehačkou. Charakteristickou složkou je kaviár. Směs je uzavřena v čirém, dostatečně tuhém aspiku. Vůně a chuť je výrazná, velmi příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Sardinky v oleji	1 400	70	1 330
Máslo čerstvé	1 000	—	1 000
Smetana 33 %	750	—	750
Sůl	50	—	50
Paprika mletá	30	—	30
Aspik	1 500	—	1 500
Kaviár	200	—	200
Citrón	500	50	450
Petrželová nať	10	25	75
Hmotnost potravin	5 530	145	5 385
Výrobní ztráty celkem			185
Hmotnost hotového výrobku			5 200

Výrobní postup:

Sardinky zbavené ocásků a máslo rozetřeme nebo dobře ušleháme na stroji, přičemž postupně přidáváme olej ze sardinek a ušlehanou smetanu. Podle chuti přidáváme sůl a mletou papriku a vše prolisujeme na jemném sítu. Upravenou hmotou plníme malé aspikem potažené formičky, jejichž střed jsme vyplnili kaviárem. Zalijeme aspikem a necháme v chladu dobře zatuhnout. Pak obsah formiček vyklopíme, upravíme na misu politou aspikem a ozdobíme citrónem a petrželovou natí.

50717 Lahůdková huspenina

100 porcí

Hmotnost jedné porce 100 g

Huspenina z drobných kousků dobře očištěných a vařených vepřových hlav a nožiček. Na povrchu je vrstvička čistého, čirého, dostatečně pevného aspiku s úhlednou přizdobou z vajec, okurky a petrželové natě. Složky huspeniny jsou rovnoměrně rozloženy, aspik z vývaru je průhledný až matný, pružný, na skusu rozplývající, maso je dostatečně měkké, křehké. Konzistence výrobku je elastická, pružná. Chuť jemné kyselá, přiměřeně slaná a kořeněná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Vepřové hlavy	7 000	700	6 300
Vepřové nožičky	7 000	700	6 300
Voda pitná	5 000	—	5 000
Sůl	150	—	150
Pepř celý	5	5	—
Bobkový list	2	2	—
Cibule	200	200	—
Česnek	30	3	27
Ocet	400	—	400
Pepř mletý	5	—	5
Aspik	500	—	500
Vejce čerstvá 4 kusy	160	—	160
Okurky konzervované	1 000	200	800
Želatina	50	—	50
Hmotnost potravin	21 502	1 810	19 692
Výrobní ztráty celkem			9 692
Hmotnost hotového výrobku			10 000

Výrobní postup:

Vepřové hlavy a nožičky dobře očistíme, opálíme, opereme ve vlažné vodě a uvaříme do měkka v osolené vodě s celým pepřem, bobkovým listem, česnekem a cibulí. Vařené maso z vývaru vyjmeme, vykostíme a nakrájíme na drobnější kousky; klihové části nožiček jemně rozsekáme.

Takto připravené maso vložíme do procezeného vývaru, ochutíme octem a mletým pepřem, rozpustíme želatinu, podle potřeby osolíme a ohřejeme k varu. Aspikem vylijeme vhodnou formu, vyzdobíme kouskem natvrdo vařeného vajíčka a na plátky nakrájenou okurkou a necháme ztuhnout. Pak vlijeme do formy chladnou huspeninu a necháme znovu ztuhnout.

50718 Huspenina z husy
50718/A Huspenina z kachny

10 kg

Formovaná zdobená huspenina z vařeného drůbežího masa a zeleniny. Maso je v drobných kouscích, na řezu pravidelné rozložené. Jeho konzistence je přiměřeně měkká, huspenina je dostatečně pevná, pružná. Aspik je čirý, čistý. Vůně a chuť přijemná, vyrovnaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Husa — kachna	15 000	1 200	13 800
Mrkev	200	40	160
Celer kořenový	200	40	160
Květák čistý	100	—	100
Bobkový list	2	—	2
Cibule	180	180	—
Sůl	150	—	150
Pepř celý	10	—	10
Ocet	400	—	400
Vejce čerstvá 6 kusů	240	—	240
Petrželová nať	100	25	75
Okurky konzervované	500	100	400
Aspik	5 000	—	5 000
Voda pitná	5 000	—	5 000
Hmotnost potravin	27 082	1 585	25 497
Výrobní ztráty celkem			15 497
Hmotnost hotového výrobku			10 000

Výrobní postup:

Očištěné husy nebo kachny i s drůbky uvaříme ve slané vodě s kořením a zeleninou do měkka; zeleninu vyjmeme z vývaru dříve, než úplně změkne. Vařené maso obereme z kostí, nakrájíme na kostky, přidáme nakrájenou vařenou zeleninu a aspik a směs podle chuti osolíme a okyselíme. Připravenou tekutou huspeninu vléváme do forem s vrstvou aspiku, které jsme předem vyzdobili petrželovou natí, vějířkem okurky a kouskem natvrdo vařeného vejce. Huspeninu necháme ve formě ztuhnout, potom formičky nahřejeme v teplé vodě a huspeninu vyklopíme na misu.

50719 Vaječná tlačenka

100 porcí

Hmotnost jedné porce 100 g

Výrobek ve formě tlačenky nebo jiné vhodné formě, celistvý, soudržný. V nákroji jsou dobře rozloženy kostky zeleniny, zelený hrášek a větší kousky natvrdo vařených vajec. Spojku tvoří aspikem ztužená majonéza. Konzistence je slabě pružná, výrobek se nesmí při krájení rozpadávat. Zelenina musí být přiměřeně měkká. Vůně a chuť je výrazná po vejcích a majonéze.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Kořenová zelenina	2 200	440	1 760
Zelený hrášek sterilovaný bez nálevu	1 200	—	1 200
Paprika kapie	400	80	320
Okurky konzervované	400	80	320
Pepř mletý	20	—	20
Sůl	100	—	100
Majonéza (receptura č. 50101)	2 000	—	2 000
Aspik	2 000	—	2 000
Ocet	150	—	150
Želatina	100	—	100
Vejce čerstvá	2 800	—	2 800
Hmotnost potravin	11 370	600	10 770
Výrobní ztráty celkem			770
Hmotnost hotového výrobku			10 000

Výrobní postup:

Očištěnou zeleninu uvaříme vcelku ve slané vodě. Když vychladne, nakrájíme ji na drobné kostky, přidáme zelený hrášek, papriku krájenou na drobné kousky, okurky na kostičky, mletý pepř, sůl, majonézu smíchanou s tekutým aspikem a octem a vše zlehka promícháme s rozpuštěnou želatinou. Nakonec přidáme vařená a na větší kusy nakrájená vejce, která vmícháme zlehka, aby se nerozdrobila. Připravenou směsí plníme vhodné formy, vyložené navlhčeným pergamenovým papírem, a tlačenku necháme ztuhnout.

50720 Masová paštika 10 kg

Jemně vypracovaná směs z vepřového masa a ostatních složek, dobře vytvarovaná, na řezu bez větších vzduchových dutin. Výrobek je celý pokryt obalem. Konzistence pastovitá, soudržná, snadno roztíratelná. Vůně a chuť lahodná, masová, jemně kořeněná a přiměřeně slaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Vepřový bůček s kostmi	4000	700	3300
Vepřová plec kuch. uprav.	5000	—	5000
Pepř mletý	5	—	5
Kmín	5	—	5
Paprika mletá	10	—	10
Sůl	160	—	160
Mouka hladká	500	—	500
Mléko sušeně odstředěné	200	—	200
Voda pitná do sušeného mléka	1800	—	1800
Olej jedlý na formy	250	—	250
Staniol prokládaný	70	—	70
Hmotnost potravin	12000	700	11300
Výrobní ztráty celkem			1300
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Kostí a kůží zbavený bůček a maso z plece rozkrájíme na kusy, prosolíme a necháme asi 24 hodin proležet v chladu. Připravené maso umeleme nahrubo, přidáme koření, drobný kmín, sůl a mouku a vše vyšleháme. Při šlehání postupně přidáváme sušené mléko, rozpuštěné ve vodě. Vyšlehanou hmotou plníme vymaštěné paštikové formy, uzavřeme je a paštiku táhneme v 80 °C asi 2 hodiny. Vařenou ji necháme ve formách vychladnout, pak ji vyklopíme a zabalíme do staniolu.

50721 Cikánská paštika 10 kg

Jemně vypracovaná směs z vepřového masa, jater a ostatních složek, dobře tvarovaná, na řezu s mozaikou drobných kostek slaniny, bez větších vzduchových dutin. Výrobek je celý pokryt obalem. Konzistence pastovitá, soudržná, snadno roztíratelná. Vůně a chuť lahodná, typicky paštiková, jemně kořeněná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Vepřová játra čerstvá	1500	75	1425
Muškátový květ mletý	6	—	6
Pepř mletý	6	—	6
Zázvor mletý	10	—	10
Sůl	160	—	160
Cibule	100	15	85
Mouka hrubá	100	—	100
Mléko sušeně odstředěně	150	—	150
Voda pitná do sušeného mléka	1350	—	1350
Vepřová plec kuch. uprav.	3000	—	3000
Hovězí maso přední bez kosti	3300	—	3300
Slanina s kůží	1500	75	1425
Vejce čerstvá	400	—	400
Olej jedlý na vymazáni forem	250	—	250
Staniol prokládaný	70	—	70
Hmotnost potravin	11902	165	11737
Výrobni ztráty celkem			1737
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Očištěná a odblaněná játra jemně umeleme, přidáme koření, sůl, strounanou cibuli a mouku a vše vyšleháme za postupného přilévání sušeného mléka, rozpuštěného ve vodě. K vyšlehané směsi přidáme jemně umleté, předem osolené a kůže zbavené maso a vejce, dobře vymícháme a nakonec do směsi zamícháme na drobné kostky nakrájenou slaninu. Vyšlehanou a pojivou hmotu naplníme do olejem vymazané paštikové formy, dobře uzavřeme a necháme táhnout v 80 °C asi 2 hodiny. Po uvaření necháme paštiku ve formách vychladnout, vyklopíme ji a balíme do staniolu.

50722 Anglická paštika 10 kg

Jemně vypracovaná směs z vepřového masa a ostatních složek, dobře tvarovaná, na řezu je uprostřed vařené vejce. Výrobek je celý pokryt obalem. Konzistence paštiky je pastovitá, vůně a chuť masová, jemně kořeněná a přiměřeně slaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Vepřový bůček s kostmi	3000	570	2430
Vepřová plec kuch. uprav.	4000	—	4000
Sůl	250	—	250
Pepř mletý	10	—	10
Zázvor mletý	10	—	10
Kmín	5	—	5
Mouka hladká	1000	—	1000
Mléko sušené odstředěné	300	—	300
Voda pitná do sušeného mléka	1700	—	1700
Olej jedlý na vymazání forem	300	—	300
Vejce čerstvá	2000	—	2000
Staniol na balení	70	—	70
Hmotnost potravin	12645	570	12075
Výrobní ztráty celkem			2075
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Vykostěný a kůže zbavený bůček a plec rozkrájíme na kusy, prosolíme a necháme v chladu asi 24 hodin dobře proležet. Připravené maso rozemeleme nahrubo, přidáme koření, drcený kmín, mouku a vejce a za postupného přilévání mléka připraveného ze sušeného mléka a vody, vše dobře vyšleháme. Vyšlehanou hmotu vkládáme do paštikových forem, vymazaných olejem. Do zpola naplněných forem pokládeme natvrdo vařená vejce, vychladlá a oloupaná, a formy doplníme masovou hmotou. Dobře uzavřeme a paštiku necháme táhnout v 80 °C asi 2 hodiny. Po uvaření ji necháme ve formách vychladnout, potom ji vyklopíme a balíme do staniolu.

50723 Drůbeží paštika z husy
50723/A Drůbeží paštika z kachny

10 kg

Jemně vypracovaná směs z drůbežího a vepřového masa, vepřových a drůbežích jater a ostatních složek. Povrch je pokryt tenkou vrstvou aspiku. Na řezu jsou mezi jemnou paštikovou směsí rozloženy drobnější kousky pečené drůbeže. Konzistence paštiky je přiměřeně pevná, výrobek je soudržný, bez větších vzduchových dutin. Vůně a chuť lahodná, masová, jemně kořeněná a přiměřeně slaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Vepřová játra čerstvá	500	25	475
Drůbeží játra — husí nebo kachní	500	25	475
Bílá veka	480	—	480
Mléko sušené odstředěně do žemle	100	—	100
Voda pitná do sušeného mléka	900	—	900
Mouka hladká	400	—	400
Muškátový květ mletý	8	—	8
Pepř mletý	8	—	8
Vejce čerstvá	320	—	320
Cibule	300	45	255
Vepřová plec kuch. uprav.	1300	—	1300
Vepřový bůček s kosti	3850	730*)	3120
Sůl	160	—	160
Husa nebo kachna II. jakosti	3000	—	3000
Mléko sušeně odstředěné	200	—	200
Voda pitná do sušeného mléka	1300	—	1300
Želatina jedlá	200	—	200
Hmotnost potravin	13526	825	12701
Výrobní ztráty celkem			2701
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

*) včetně kůže

Výrobní postup:

Očištěná a odblaněná játra jemně umeleme se žemlí, rozmočenou v mléce, přidáme mouku, koření, vejce, jemně strouhanou cibuli a vše

vyšleháme. K vyšlehané játrové směsi přidáme jemně umleté, předem prosolené a proležené vepřové maso, vypečené husí sádlo a šťávu a znovu vše dobře promícháme. Nakonec vmícháme na kostky nakrájené pečené husí maso. Promíchanou směsí plníme paštikové formy, uzavřeme je a paštiku táhneme v 80 °C nejdéle 2 hodiny. Vařenou necháme ve formách vychladnout, vyklopíme ji, přelijeme vlažným mlékem s rozpuštěnou želatinou a necháme ztuhnout.

Poznámka: Část vypečeného husího sádla použijeme na vymazání formy.

50724 Srnčí paštika 10 kg

Jemně vypracovaná směs z vepřového a srnčího masa, vepřových jater a ostatních složek. Výrobek je dobře tvarovaný, celý pokrytý obalem. Na řezu jsou v paštikové hmotě rozloženy kostičky slaniny. Konzistence je pastovitá, soudržná, bez větších vzduchových dutin. Vůně a chuť lahodná, masová, jemně kořeněná a přiměřeně slaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Srnčí kýta s kostí	3000	450	2550
Cibule	1000	150	850
Margarín	500	—	500
Sůl	160	—	160
Bobkový list, pepř celý, nové koření celé	20	—	20
Víno červené (pro výrobu)	500	—	500
Vepřový bůček s kostí	3740	710*)	3030
Vepřová játra čerstvá	1000	50	950
Nové koření mleté	5	—	5
Prpř mletý	5	—	5
Vejce čerstvá	400	—	400
Mouka hladká	300	—	300
Mléko sušené plnotučné	100	—	100
Voda pitná do sušeného mléka	900	—	900
Slanina s kůží	1500	75	1425
Margarín na vymaštění forem	250	—	250
Staniol	70	—	70
Hmotnost potravin	13450	1435	12015
Výrobní ztráty celkem			2015
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

*) včetně kůže

Výrobní postup:

Srnčí kýtu vykostíme, maso opereme, rozkrájíme na malé kousky a vložíme na drobně krájenou cibuli, slabě osmaženou na tuku. K masu přidáme trochu soli, koření a za stálého míchání podusíme ve vlastní šťávě

asi 15 až 20 minut. Před koncem dušení přidáme víno. Vepřové maso zbavené kůže prosolíme a necháme asi 24 hodin odležet. Vepřová játra umeleme na jemno, přidáme mletě koření, vejce a mouku a za postupného přilévání mléka vše šleháme. K vyšlehaným játrům přidáme podušené a jemně umleté srnčí maso i s vlastní šťávou a hrubě umleté nasolené vepřové maso a znovu vše dobře promícháme. Zcela nakonec přimícháme slaninu, nakrájenou na drobné kostičky. Vymíchanou směsí plníme tukem vymaštěné paštikové formy, uzavřeme je a paštiku táhneme v 80 °C asi 1,5 hodiny. Vařenou paštiku po vychladnutí vyklopíme a balíme do staniolu.

50725 Zaječí paštika 10 kg

Jemně vypracovaná směs ze zaječího a vepřového masa, jater a ostatních složek. Výrobek je dobře tvarovaný, celý pokrytý obalem. Na řezu jsou v paštikové hmotě rozložené kostičky slaniny. Konzistence pastovitá, soudržná, bez větších vzduchových dutin. Vůně a chuť příjemná, masová výrazněji kořeněná a přiměřeně slaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Zajíc v celku bez kůže	6000	3000	3000
Cibule	1000	150	850
Sádlo škvařené	1000	—	1000
Sůl	160	—	160
Divoké koření (pepř celý, nové koření celé, bobkový list)	20	—	20
Víno červené (pro výrobu)	500	—	500
Vepřový bůček s kostí	4074	775*)	3300
Vepřová játra čerstvá	1000	50	950
Pepř mletý	5	—	5
Nové koření mleté	5	—	5
Vejce čerstvá 10 kusů	400	—	400
Mouka hladká	300	—	300
Mléko sušené odstředěné	100	—	100
Voda pitná do sušeného mléka	900	—	900
Slanina s kůží	1500	75	1425
Olej na vymaštění forem	250	—	250
Staniol prokládaný	70	—	70
Hmotnost potravin	17284	4049	13235
Výrobní ztráty celkem			3235
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

*) včetně kůže

Výrobní postup:

Očištěné zajíce vykostíme, maso opereme ve studené vodě, rozkrájíme na malé kousky a vložíme na drobně nakrájenou cibuli, slabě osmaženou na sádle. K masu přidáme trochu soli a divokého koření a za stálého

míchání maso podusíme ve vlastní šťávě asi 15 až 20 minut. Před koncem dušení přidáme víno. Vepřové maso zbavené kůže prosolíme a necháme v chladu asi 24 hodin odležet. Vepřová játra jemně umeleme, přidáme mleté koření, vejce, mouku a za postupného přilévání mléka, které si připravíme ze sušeného mléka a vody, šleháme. K vyšlehaným játrům přidáme jemně umleté zasolené vepřové maso a znovu vše promícháme. Nakonec do směsi přimícháme na drobné kostičky nakrájenou slaninu. Vymíchanou směs plníme do olejem vymaštěných paštikových forem, dobře je uzavřeme a směs táhneme v 80 °C asi 1,5 hodiny. Vařenou paštiku po vychladnutí vyklopíme a zabalíme do staniolu.

50726 Trubičky plněné paštikovou pomazánkou 100 porcí

Hmotnost jedné porce 55 g, z toho 20 g trubička

Trubičky do zlatova upečené, křehké, s charakteristickými znaky listového těsta, nesladké. Pevná, dobře vyšlehaná pomazánka vyčnívá z obou krajů trubičky. Vůně a chuť přijemná, po čerstvém korpusu a pomazánce.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Trubičky 100 kusů (receptura č. 50601)	2000	—	2000
Paštiková pomazánka (receptura č. 50184)	3500	—	3500
Hmotnost potravin	5500	—	5500
Výrobní ztráty celkem			—
Hmotnost hotového výrobku			5500

Výrobní postup:

Sáčkem s vroubkovanou trubičkou nastříkáme do připravených trubiček pénu tak, aby z obou okrajů trochu vyčnívala.

50727 Trubičky plněné pěnou z kambaly

100 porcí

Hmotnost jedné porce 70 g, z toho 20 g trubička

Trubičky do zlatova upečené, křehké, s charakteristivkými znaky listového těsta, nesladké. Pevná, dobře vyšlehaná pěna vyčnívá z obou okrajů trubičky. Vůně a chuť příjemná, po čerstvém korpusu a pomazánce.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Trubičky 100 kusů (receptura č. 50601)	2000	—	2000
Pěna z kambaly (receptura č. 50442)	5000	—	5000
Hmotnost hotového výrobku			7000

Výrobní postup:

Sáčkem s vroubkovanou trubičkou natříkáme do připravených trubiček pěnu tak, aby z obou okrajů vyčnívala.

50728 Trubičky s kaviárovou náplní — 100 porcí

Hmotnost jedné porce 50 g, z toho 20 g trubička

Trubičky do zlatova upečené, křehké, s charakteristickými znaky listového těsta, nesladké. Kaviárová náplň vyčnívá z obou krajů trubičky. Vůně a chuť příjemná, po čerstvém korpusu a náplni.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Trubičky 100 kusů (receptura č. 50601)	2000		2000
Kaviárová náplň:			
Máslo čerstvé	2000	—	2000
Kaviár černý	800	—	800
Sardelová pasta	200	—	200
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	5100	25	5075
Výrobní ztráty celkem			75
Hmotnost hotového výrobku			5000

Výrobní postup:

Máslo vyšleháme do lehké pěny, přidáme kaviár, sardelovou pastu, drobně sekanou petrželovou nať a vše dobře promícháme. Vyšlehanou náplní plníme sáčkem s vroukovanou trubičkou vychladlé trubičky.

50729 Briošky s uherským salámem — 100 porcí

Hmotnost jedné porce 50 g

Stejnoměrně a ostře prokrojené, do zlatova pečené briošky, po celé ploše pomazané máslem a proložené salámem

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čisté v g
Máslové briošky 100 kusů (receptura č. 50192)	3200	—	3200
Máslo čerstvé	500	—	500
Uherský salám	1500	60	1440
Hmotnost potravin	5 200	60	5 140
Výrobní ztráty celkem			140
Hmotnost hotového výrobku			5000

Výrobní postup:

Spodní část rozříznutých briošek potřeme máslem, pokryjeme slabými plátky oloupaného salámu a přiklopíme vrchní částí briošek. Salám klademe do briošek tak, aby z nich na okraji vyčníval.

50730 Briošky so švédskou pomazánkou

100 porcí

Hmotnost jedné porce 60 g

Stejnoměrně a ostře prokrojené, do zlatova pečené briošky, plněné dobře vyšlehanou pomazánkou. Vůně a chuť příjemná, po čerstvém pečivu a pomazánce.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Máslové briošky 100 kusů (receptura č. 50192)	3200	—	3200
Švédská pomazánka (receptura č. 50439)	3000	—	3000
Hmotnost potravin	6200	—	6200
Výrobní ztráty celkem			200
Hmotnost hotového výrobku			6000

Výrobní postup:

Na spodní část rozříznutých briošek naneseme švédskou pomazánku a přiklopíme vrchní části.

50731 Briošky s pomazánkou se sardinkami 100 porcí

Hmotnost jedné porce 60 g

Stejnoměrně a ostře prokrojené, do zlatova pečené briošky, plněné dobře promíchanou pomazánkou. Vůně a chuť příjemná, po čerstvém pečivu a pomazánce

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Máslové briošky 100 kusů (receptura č. 50192)	3200	—	3200
Pomazánka se sardinkami (receptura č. 50438)	3000	—	3000
Hmotnost potravin	6200	—	6200
Výrobní ztráty celkem			200
Hmotnost hotového výrobku			6000

Výrobní postup:

Na spodní části rozřiznutých briošek naneseme čerstvě vymíchanou pomazánku a přiklopíme vrchní části.

50732 Pirožky plněné vepřovým masem — 100 porcí

Hmotnost jedné porce 85 g

Do zlatova vypečené pečivo ve tvaru pravidelných obdélníků, koleček nebo šátečků, s dobře uzavřenou náplní z kostiček masa a vajec. Vůně a chuť příjemná, po čerstvém výrobku.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Tukové těsto (receptura č. 50191)	4300	—	4300
Mouka hladká	200	—	200
Mléko konzumní do vajec na potření	100	—	100
Vepřová plec bez kosti (rovná se 6500 g plece s kostí)	3900	—	3900
Vejce čerstvá	800	—	800
Sůl	200	—	200
Pepř mletý	20	—	20
Bílky čerstvé	400	—	400
Vejce čerstvá na potření 3 kusy	120	—	120
Hmotnost potravin	10040	—	10040
Výrobní ztráty celkem			1540
Hmotnost hotového výrobku			8500

Výrobní postup:

Těsto rozválíme na plát 4 mm silný, z kterého vhodným tvořítkem vykrajujeme stejnoměrné tvary. Okraje těchto porcí potřeme v mléce rozkvedlanými vejci a na každý druhý dílek klademe stejný díl náplně. Prázdným dílem náplň přikryjeme, okraje přimáčkneme k sobě tak, aby pirožek byl dobře uzavřen, a znovu stejným tvořítkem vykrojíme, aby okraje byly hladké. Pirožky potřeme vajíčkem rozkvedlaným v mléce, srovnáme je na čistý plech a pečeme v předem vyhřáté troubě do zlatova.

Náplň jsme si připravili ze studeného pečeného masa, které jsme nakrájeli na drobné kostky, přidali rozsekaná natvrdo vařená vejce, sůl a pepř a vše spojili syrovými bílky.

50733 Pirožky plněné kuřecím masem — 100 porcí

Hmotnost jedné porce 60 g

Do zlatova vypečeně pečivo ve tvaru pravidelných obdélníků, koleček nebo šátečků, s dobře uzavřenou náplní z drobných kousků kuřeciho masa. Vůně a chuť po čerstvém výrobku.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Tukové těsto (receptura č. 50191)	4300	—	4300
Vejce čerstvá na potření 3 kusy	120	—	120
Mléko konzumní do vajec na potření	100	—	100
Kuře očištěné	5600	—	5600
Hmotnost potravin	10320	—	10320
Výrobní ztráty celkem			4320
Hmotnost hotového výrobku			6000

Výrobní postup:

Těsto vyválíme na plát 4 mm silný, ze kterého vhodným tvořítkem vykrajujeme stejnoměrné tvary. Okraje potřeme vejci, rozmíchanými v mléce. Na každý druhý dílec položíme stejnou dávku drobně sekaného pečeného kuřeciho masa a přiklopíme prázdným dílcem. Okraje k sobě těsně stiskneme a znovu vykrojíme tvořítkem, aby byly hladké. Pirožky klademe na čistý pečicí plech, potřeme je vejcem a pečeme v předem vyhřáté troubě do zlatova.

50734 Škvarkové pagáče

100 porci

Hmotnost jedné porce 33 g

Stejně velké placky, tyčinky a jiné pravidelné tvary do zlatova pečeného pečiva. Konzistence křehká, ne však drobivá. Vůně a chuť příjemná, charakteristická po škvarkovém pečivu.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Vepřové škvarky selské	1 500	—	1 500
Mouka hrubá	1 000	—	1 000
Mouka hladká	750	—	750
Sádlo škvařené	500	—	500
Vejce čerstvá do těsta 3 kusy	120	—	120
Droždí	15	—	15
Sůl	15	—	15
Mléko konzumní	1 000	—	1 000
Vejce čerstvá na pomazání 2 kusy	80	—	80
Mléko konzumní do vajec na pomazání	50	—	50
Mouka hladká na vyvalování	100	—	100
Hmotnost potravin	5 130	—	5 130
Výrobní ztráty celkem			1 830
Hmotnost hotového výrobku			3 300

Výrobní postup:

Drobně mleté vepřové škvarky vležíme do důlku, který jsme udělali v prosáté mouce. Dále přidáme sůl, sádlo, mléko s rozpuštěným droždím a vejce a vše vypracujeme v těsto, které necháme nejméně 30 minut odpočinout. Potom je rozválíme na obdélníkový plát, třikrát přeložíme a necháme znovu půl hodiny v klidu. Odpočinuté těsto vyválíme na 1,5 až 2 cm silný plát, z kterého vykrajujeme vhodným tvořítkem pagáče o hmotnosti cca 50 g. Pagáče potřeme vejci, rozkvedlanými v mléce, srovnáme je na čistý plech a pečeme v předem vyhřáté troubě do zlatova.

50735 Máslovky

100 porcí

Hmotnost jedně porce 100 g

Jemně vyšlehaná hmota z másla a šunkového salámu. Konzistence přiměřeně tuhá, roztíratelná. Obal je čistý, uzavřený. Vůně a chuť čerstvé pomazánky, příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Šunkový salám	5200	260	4940
Máslo	5000	—	5000
Pepř mletý	10	—	10
Sůl	30	—	30
Střívka 10 m	500	250	250
Tenký motouz	20	—	20
Hmotnost potravin	10760	510	10250
Výrobní ztráty celkem			250
Hmotnost hotového výrobku			10000

Výrobní postup:

Jemné umletý šunkový salám přidáme za stálého šlehání do vyšlehaného másla. Hmotu podle chuti osolíme, opepříme a ihned ji plníme vhodná střívka po 100 g. Jednotlivé porce převazujeme tenkým motouzkem.

50736 Humrovky

100 porcí

Hmotnost jedné porce 100 g

Jemně vyšlehaná hmota z másla a humrů, zbarvená paprikou kapií. Konzistence přiměřeně tuhá, roztíratelná. Obal je čistý, uzavřený. Vůně a chuť čerstvé pomazánky, příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Humří maso (konzerva)	4500	810	3690
Paprika kapie	1000	100	900
Máslo	5000	—	5000
Paštikové koření	30	—	30
Citrón	300	180	120
Sůl	100	—	100
Střívka 10 m	500	250	250
Motouz tenký	20	—	20
Hmotnost potravin	11450	1340	10110
Výrobní ztráty celkem			110
Hmotnost hotového výrobku			10000

Výrobní postup:

Z humřího masa odstraníme nálev a chrupavkovitá vlákna. Maso s kapií jemně semeleme a tuto směs přidáváme postupně a za stálého šlehání do vyšlehaného másla. Směs okořeníme paštikovým kořením, ochutíme citrónovou šťávou a podle chuti osolíme.

Hotovou směs plníme do vhodných střívek po 100 g, přičemž jednotlivé kusy se převazují motouzkem jako vuřty.

50737 Lososky

100 porcí

Hmotnost jedné porce 100 g

Jemně vyšlehaná hmota z másla, lososa, cibule a papriky. Konzistence přiměřeně tuhá, roztíratelná. Obal je čistý, uzavřený. Vůně a chuť čerstvé pomazánky, příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Losos konzervovaný ve vlastní šťávě	4 860	490	4 370
Paprika kapie bez nálevu	600	60	540
Cibule	600	90	510
Máslo	4 300	—	4 300
Sůl	80	—	80
Paštikové koření	20	—	20
Střívka 10 m	500	250	250
Tenký motouz	20	—	20
Hmotnost potravin	10 980	890	10 090
Výrobní ztráty celkem			90
Hmotnost hotových výrobků			10 000

Výrobní postup:

Konzervovaného lososa, papriku kapii a oloupanou cibuli jemně semeleme na masovém strojku. Do vyšlehaného másla za stálého šlehání postupně vmícháme umletou směs, podle chuti ji osolíme, okořeníme a plníme jí vhodná střívka. Jednotlivé kusy o hmotnosti 100 g převazujeme slabým motouzem jako vuřty.

50738 Rokfórky

100 porcí

Hmotnost jedné porce 100 g

Jemně vyšlehaná hmota z másla a Nivy. Konzistence přiměřeně tuhá, roztiratelná. Obal je čistý, uzavřený. Vůně a chuť čerstvé pomazánky, přijemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Máslo	4 200	—	4 200
Niva	6 000	300	5 700
Střívka 10 m	500	250	250
Tenký motouz	20	—	20
Hmotnost potravin	10 720	550	10 170
Výrobní ztráty celkem			170
Hmotnost hotových výrobků			10 000

Výrobní postup:

Do vyšlehaného másla přidáváme postupně za stálého šlehání jemně semletou Nivu. Vyšlehanou hmotou plníme vhodná střívka a jednotlivé kusy o hmotnosti 100 g převazujeme slabým motouzem jako vuřty.

50739 Paštika z bažanta — 100 porcí

Hmotnost jedné porce: 160 g vychlazené paštiky

Paštika je jemně mletá, zjemněná smetanou a ochucená brandy. Mozaiku tvoří lanýže a slanina.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bažant v peři	25 000	6 250	18 750
Vepřový bůček s k.	2 500	250	2 250
Slanina s kůží	2 000	100	1 900
Sádlo škvařeně	1 000	—	1 000
Cibule	1 000	150	850
Husí játra	2 500	125	2 375
Voda pitná	2 000	—	2 000
Paštikové koření (zázvor, pepř, nové koření, květ, muškátový oříšek)	20	—	20
Vejce čerstvá	800	—	800
Sůl	300	—	300
Smetana 12 %	1 000	—	1 000
Brandy (Stock brandy)	500	—	500
Lanýže	500	75	425
Hmotnost potravin	39 120	6 950	32 170
Výrobní ztráty celkem			16 170
Hmotnost hotových výrobků			16 000

Výrobní postup:

Oškubaného, vykuchaného a dobře očištěného bažanta opálíme, opláchneme vodou a rozdělíme na čtvrtky. Vepřový bůček nakrájíme na kousky. V nádobě rozpustíme sádlo, vložíme připraveného bažanta a nakrájené maso, přidáme část nakrájené slaniny a oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli. Vše osmahneme, osolíme, mírně zalijeme vodou, přidáme husí játra a dusíme do poloměkka.

Polodušeného bažanta vykostíme a vše, včetně cibule, slaniny a husích jater, umeleme na strojku. Jemně mletou směs smícháme s vejci, osolíme a okořeníme paštikovým kořením, přidáme smetanu a brandy a dobře prošleháme.

Jako vložku přidáme lanýže a část slaniny, oboje nakrájeně na nudličky. Paštikovou formu vyložíme plátky slaniny a urovnáme do ní paštikovou směs, kterou přikryjeme opět slabými plátky slaniny. Formu uzavřeme víkem, vložíme do páry a mírně vaříme — necháme táhnout — asi jednu hodinu. Hotovou prochlazenou paštiku vyklopíme a po řádném vychladnutí krájíme na plátky.

50740 Paštika z husích jater — 100 porcí

Hmotnost jedné porce: 120 g

Paštika je jemně mletá, má světlou barvu, jemnou a typickou vůni a chuť, je mírně kořeněná, má roztíratelnou konzistenci.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Husí játra	7 500	375	7 125
Vepřový bůček s k.	5 000	600	4 400
Cibule	1 000	150	850
Husí sádlo škvař.	1 500	—	1 500
Vejce čerstvá	800	—	800
Sůl	300	—	300
Paštikové koření (mletý pepř, nové koření, muškátový květ a oříšek, zázvor)	30	—	30
Brandy (Stock brandy)	500	—	500
Smetana 12 %	1 000	—	1 000
Lanýže	300	—	300
Slanina s kůží	1 500	75	1 425
Hmotnost potravin	19 430	1 200	18 230
Výrobní ztráty celkem			6 230
Hmotnost hotových výrobků			12 000

Výrobní postup:

Očištěná husí játra opláchneme vodou a necháme okapat. Vepřový bůček vykostíme (popřípadě zbavíme kůže) a opláchneme. Cibuli oloupeme, jemně nakrájíme a mírně osmahneme na husím sádle. K cibuli přidáme husí játra a vepřový bůček, obojí nakrájené na menší kostky, krátce osmahneme a podusíme a směs necháme vychladnout. Vychladlou směs jemně umeleme, přidáme vejce, sůl, jemně mletě paštikové koření, brandy a smetanu a vzniklou paštikovou hmotu dobře vyšleháme. Jako vložku vmícháme lanýže a ⅓ dávky slaniny, oboje nakrájené na drobné kostičky. Paštikovou formu vyložíme zbylou slaninou, nakrájenou na tenké plátky a naplníme ji paštikovou hmotou, kterou přikryjeme opět plátky slaniny.

Formu uzavřeme víkem a zvolna vaříme v páře — necháme táhnout — asi 1 hodinu. Hotovou prochlazenou paštiku vyklopíme a po řádném vychladnutí krájíme na plátky.

50741 Galantina z kapouna

100 porcí

Hmotnost jedné porce: 150 g

Povrch výrobku je neporušený, na řezu je mozaika z použitých surovin a přísad, galantina má jemnou vůni a chuť, na skusu je křehká.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Kapoun očistěný	10 000	—	10 000
Vepřová krkovice s k.	12 000	1 200	10 800
Sůl	300	—	300
Paštikové koření	20	—	20
Vejce čerstvá	1 200	—	1 200
Víno bílé	1 000	—	1 000
Husí játra	1 000	50	950
Slanina s kůží	2 500	125	2 375
Uzený syr. hovězí jazyk bez podjaz.	2 500	—	2 500
Lanýže	500	—	500
Olej stolní (na papír)	400	—	400
Voda pitná na vývar			
Hmotnost potravin	31 420	1 375	30 045
Výrobní ztráty celkem			15 045
Hmotnost hotového výrobku			15 000

Výrobní postup:

Očištěného kapouna opláchneme, na hřbetě rozřízneme a kůži s masem z kostry pečlivě seřízneme i se stehny. Vykostěnou opláchnutou krkovici jemně umeleme společně s masem, které zbylo na kostře, přidáme sůl, paštikové koření, vejce, bílé víno a směs dobře promícháme. Do masové směsi přidáme husí játra nakrájená na drobné kostky, slaninu, uvařený a oloupaný uzený jazyk a na drobně kostečky krájené lanýže.

Pevnější papír potřeme olejem, rozložíme maso z kapouna a mírně je osolíme. Na kapouna naneseme připravenou směs masa, zabalíme, ztvarujeme a stáhneme. Vše přebalíme ještě do ubrousku a převážeme motouzem.

Kostru z kapouna rozsekáme, zalijeme vodou, mírně osolíme a vaříme

1—2 hodiny. Vývarem procedíme. Zabaleného kapouna mírně ve vývaru vaříme — necháme táhnout — asi 1 ½ hodiny.

Uvařenou galantinu necháme ve vývaru prochladnout, potom ji vyjmeme a necháme dokonale vychladit.

50742 Galantina z kuřete

100 porcí

Hmotnost jedné porce: 150 g

Povrch je neporušený, na řezu je mozaika z použitých surovin a přísad, galantina má jemnou vůni a chuť, na skusu je křehká.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Kuře očištěné	10 000	—	10 000
Vepřová krkovice s k.	12 000	1 200	10 800
Sůl	300	—	300
Paštikové koření	20	—	20
Vejce čerstvá	1 200	—	1 200
Víno bílé	1 000	—	1 000
Husí játra	1 000	50	950
Slanina s kůží	2 500	125	2 375
Uzený syr. jazyk hovězí bez podjazyčí	2 500	—	2 500
Lanýže	500	—	500
Olej stolní (na papír)	400	—	400
Voda pitná na vývar			
Hmotnost potravin	31 420	1 375	30 045
Výrobní ztráty celkem			15 045
Hmotnost hotového výrobku			15 000

Výrobní postup:

Je stejný jako u receptury č. 50741 Galantina z kapouna. Místo kapouna je použito kuře.

OBLOŽENÉ CHLEBÍČKY

Podle základní suroviny, případně podle suroviny, která tvoří charakter výrobku, se rozdělují obložené chlebíčky na tyto skupiny:

a) obložené chlebíčky masové
b) obložené chlebíčky s podkladovým salátem
c) obložené chlebíčky sýrové
d) obložené chlebíčky s rybí složkou
e) svačinové chlebíčky
f) chuťovky

Obložené chlebíčky se připravují na bílé vece, která je podle charakteru výrobku krájena šikmým řezem na stejnoměrné krajíčky o větší či menší ploše. Síla krajíčku nesmí přesáhnout 1,6 cm. Veka má být čerstvá, měkká, vláčná. Starší veka podstatně snižuje jakost celého výrobku.

Společnou zásadou pro výrobu obložených chlebíčků je:

— k výrobě musí být používány pouze prvotřídní suroviny,

— mimořádná pozornost musí být věnována vzhledové úpravě.

Celkový vzhled výrobku musí být svěží, povrch neoxidovaný, lákavý jednotnou a vkusnou úpravou. Podkladový salát nesmí být hrubě nebo nestejnoměrně tvarovaný. Uzenina, případně kousky masa, musí být vzhledově bez závad, uzenina musí být beze zbytku oloupaná. Kousky ryb, zejména olejovek a šprotů, mají být celistvé, nepotrhané. Sýry musí být oloupané, tence krájené.

Suroviny mají pokrývat celou plochu veky, nesmí však z výrobku vypadávat. Okraje veky musí být čisté. Přízdoby musí být bezvadné, čistě, stejnoměrně tvarované a jednotně uložené.

Konzistence složek musí odpovídat čerstvým surovinám, vůně a chuť příjemná, sladěná.

OBLOŽENÉ CHLEBÍČKY MASOVÉ

50801 S brněnským salámem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 90 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2000
Bramborový salát na chlebíčky (receptura č. 50138)	3 000	—	3 000
Brněnský salám	2 200	110	2 090
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Okurky konzervované	1 000	200	800
Paprika kapie	1 000	200	800
Hmotnost potravin	9 680	510	9 170
Výrobní ztráty celkem			170
Hmotnost hotových výrobků			9 000

Výrobní postup:

Na šikmo ukrojený plátek veky naneseme salát, obložíme salámem, nakrájeným na tenké plátky a ozdobíme kolečkem natvrdo vařeného vejce, vějířkem okurky a kapii.

50802 Se šunkovým salámem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 90 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Vlašský salát (receptura č. 50142)	3 000	—	3 000
Šunkový salám	2 500	125	2 375
Sýr tavený	900	—	900
Okurky konzervované	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	9 500	350	9 150
Výrobní ztráty celkem			150
Hmotnost hotových výrobků			9 000

Výrobní postup:

Na šikmo ukrojený plátek bílé veky naneseme salát, obložíme slabými plátky salámu a ozdobíme plátkem sýra, vějířkem okurky a petrželovou natí.

50803 S pařížským salámem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 80 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Vlašský salát (receptura č. 50142)	3 000	—	3 000
Pařížský salám	1 000	50	950
Kyselé sledě bez nálevu	500	50	450
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Okurky konzervované	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Sýr tavený obyčejný	450	—	450
Hmotnost potravin	8 530	325	8 205
Výrobní ztráty celkem			205
Hmotnost hotových výrobků			8 000

Výrobní postup:

Na šikmo ukrojený plátek bílé veky naneseme salát, ozdobíme kornoutky ze slabých plátků salámu, kouskem sledě, kolečkem natvrdo vařeného vejce, vějířkem okurky a petrželovou nati. Celek doplníme ještě na plátky nakrájeným sýrem.

50804 S uherským salámem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 47 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Máslo	500	—	500
Uherský salám	1 000	400	960
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Okurky konzervované	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	5 080	265	4 815
Výrobní ztráty celkem			115
Hmotnost hotových výrobků			4 700

Výrobní postup:

Z bílé veky nakrájíme šikmě plátky tak, aby krajíčky měly větší plochu, potřeme je máslem, obložíme slabými plátky salámu, kolečkem natvrdo vařeného vejce a vějířkem okurky a ozdobíme petrželovou natí.

50805 S turistickým salámem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 70 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Vlašský salát (receptura č. 50142)	2 000	—	2 000
Turistický salám trvanlivý	2 000	80	1 920
Okurky konzervované	1 000	200	800
Sýr holandská cihla	400	20	380
Paprika mletá (na ozdobu sýra)	10	—	10
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	7 510	325	7 185
Výrobní ztráty celkem			185
Hmotnost hotových výrobků			7 000

Výrobní postup:

Z bílé veky nakrájíme šikmým řezem stejně silně krajíčky, které potřeme salátem, obložíme plátky salámu, vějířkem okurky, petrželovou natí a plátkem sýra, jehož kraje smočíme v mleté červené paprice.

50808 Se šunkou

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 70 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Vlašský salát speciál (receptura č. 50143)	1 800	—	1 800
Šunka dušená	1 900	—	1 900
Petrželová nať	100	25	75
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Okurky konzervované	1 000	200	800
Hmotnost potravin	7 280	225	7 055
Výrobní ztráty celkem			55
Hmotnost hotových výrobků			7 000

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmými řezy na stejné silné krajičky, které potřeme salátem a pokryjeme šunkou, nakrájenou na slabé plátky. Z jednoho malého plátku šunky připravíme kornoutek, do kterého vložíme kávovou lžičku salátu a ozdobíme petrželovou natí. Chlebíček ještě dozdobíme vějířkem okurky a plátkem natvrdo vařeného vejce.

50809 Šunkové ze sýrem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 60 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Máslo	500	—	500
Šunka dušená	1425	—	1425
Sýr gouda	500	25	475
Okurky konzervované	1000	200	800
Paprika kapie	1000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6525	450	6075
Výrobní ztráty celkem			75
Hmotnost hotových výrobků			6000

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmým řezem na stejně velké krajíčky, které potřeme máslem a obložíme šunkou, sýrem, vějířkem okurky a kouskem papriky kapie a ozdobíme petrželovou natí.

50810 Se šunkovou pěnou 100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 55 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Šunková pěna (receptura č. 50187)	1700	—	1700
Okurky konzervované	1000	200	800
Šunka dušená	475	—	475
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	5755	225	5530
Výrobní ztráty celkem			30
Hmotnost hotových výrobků			5500

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, které sáčkem s vroubkovanou trubičkou postříkáme čerstvě vyšlehanou šunkovou pěnou. Chlebíček pak ozdobíme vějířkem okurky a kornoutkem ze šunky, kouskem natvrdo uvařeného vejce a petrželovou natí.

50811 Tatarské z hovězího zadního masa

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Hovězí maso zadní	1500	75	1425
Cibule do masa	250	37	213
Pepř mletý	5	—	5
Sůl	30	—	30
Paprika mletá	20	—	20
Voda pitná	100	—	100
Bílá veka	2000	—	2000
Cibule na posypání	1500	225	1275
Hmotnost potravin	5405	337	5068
Výrobní ztráty celkem			68
Hmotnost hotových výrobků			5000

Výrobní postup:

Kuchyňsky opracované maso odblaníme, rozkrájíme na drobné kousky, přidáme na drobno krájenou cibuli, mletý pepř, sůl a mletou papriku a vše jemně usekáme. Nakonec přimícháme studenou čistou vodu.

Připravené maso naneseme na šikmo krájené, stejně silně krajíčky bílé veky, rozetřeme po celé ploše chlebíčku a posypeme jemně krájenou cibulí.

50811/A Tatarské ze svíčkové

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Svíčková pravá	1500	75	1425
Cibule do masa	250	37	213
Pepř mletý	5	—	5
Sůl	30	—	30
Paprika mletá	20	—	20
Voda pitná	100	—	100
Bílá veka	2000	—	2000
Cibule na posypání	1500	225	1275
Hmotnost potravin	5405	337	5068
Výrobní ztráty celkem			68
Hmotnost hotových výrobků			5000

Výrobní postup:

Kuchyňsky opracované maso odblaníme, rozkrájíme na drobné kousky, přidáme na drobno krájenou cibuli, mletý pepř, sůl a mletou papriku a vše jemně usekáme. Nakonec přimícháme studenou čistou vodu.

Připravenou maso naneseme na šikmo krájené, stejně silné krajíčky bílé veky, rozetřeme po celé ploše chlebíčku a posypeme jemně krájenou cibulí.

50812 S paštikovou pomazánkou

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 56 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Paštiková pomazánka (receptura č. 50184)	2400	—	2400
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Okurky konzervované	1000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	5980	225	5755
Výrobní ztráty celkem			155
Hmotnost hotových výrobků			5600

Výrobní postup:

Z bílé veky nakrájíme šikmým řezem stejně silné krajíčky. Na chlebíčky naneseme sáčkem s ozdobnou trubičkou dobře vyšlehanou paštikovou pomazánku a ozdobíme plátkem natvrdo vařeného vejce, vějířkem okurky a petrželovou nati.

50813 Paštikové

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 60 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čisté v g
Bílá veka	2000	—	2000
Játrový sýr	2800	55	2745
Okurky konzervované	1000	200	800
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6380	280	6100
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotových výrobků			6000

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky. Játrový sýr nakrájíme na tenké plátky, které rozložíme po celé ploše krajíčku a ozdobíme vějířkem okurky, kolečkem natvrdo vařeného vejce a petrželovou natí.

50814 S čajovkou

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 47 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Čajovky	1500	75	1425
Okurky konzervované	1000	200	800
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	5080	300	4780
Výrobní ztráty celkem			80
Hmotnost hotových výrobků			4700

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmým řezem na stejné silné krajičky. Čajovky oloupeme a vyšleháme v lehkou hmotu, kterou naneseme po celé ploše řezu. Chlebíček pak ozdobíme vějířkem okurky, kolečkem natvrdo vařeného vejce a petrželovou natí.

50815 Lidové

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 80 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Bramborový salát na chlebíčky (receptura č. 50138)	2500	—	2500
Brněnský salám	1000	50	950
Sledě kyselé bez nálevu	2000	200	1800
Okurky konzervované	1000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	8600	475	8125
Výrobní ztráty celkem			125
Hmotnost hotového výrobku			8000

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmým řezem na stejné silné krajíčky a naneseme na ně po celé ploše salát, do něhož z každé strany vtlačíme kornoutek ze slabých plátků salámu. Celek ozdobíme kouskem sledě, vějířkem okurky a petrželovou nati.

50816 S cikánskou pečínkou

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 75 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Vinášký salát (receptura č. 50142)	2000	—	2000
Cikánská pečinka	1500	30	1470
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Okurky konzervované	1000	200	800
Paprika kapie	1000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	8080	455	7625
Výrobní ztráty celkem			125
Hmotnost hotových výrobků			7500

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmo na stejně silné krajíčky a na ně naneseme po celé ploše salát. Na salát vhodně rozložíme na plátky rozkrájenou pečínku a ozdobíme kolečkem natvrdo uvařeného vejce, vejířkem okurky, kouskem papriky a petrželovou natí.

50817 Salátové se šunkovým salámem — 100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 60 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Bramborový salát na chlebíčky (receptura č. 50138)	2300	—	2300
Šunkový salám	500	25	475
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Okurky konzervované	1000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6380	250	6130
Výrobní ztráty celkem			130
Hmotnost hotových výrobků			6000

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, které potřeme po celé ploše salátem a ozdobíme kornoutkem ze salámu, plátkem natvrdo vařeného vajíčka, vějířkem okurky a petrželovou natí.

50818 Švédské se šunkou

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 80 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Máslo	700	—	700
Francouzský salát (receptura č. 50147)	2000	—	2000
Šunka dušená	1900	—	1900
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Tavený sýr obyčejný	950	—	950
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	8130	25	8105
Výrobní ztráty celkem			105
Hmotnost hotových výrobků			8000

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky. Polovinu plochy potřeme máslem, druhou polovinu pokryjeme salátem. Na máslo naskládáme plátky šunky, doprostřed položíme kolečko natvrdo uvařeného vejce, na salát položíme sýr, nakrájaný na tenké plátky a celek ozdobíme petrželovou natí.

50819 S pečínkovým závinem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 75 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Vlašský salát (receptura č. 50142)	2000	—	2000
Pečínkový závin	1500	75	1425
Okurky konzervované	1000	200	800
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Paprika kapie	1000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	8080	500	7580
Výrobní ztráty celkem			80
Hmotnost hotových výrobků			7500

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmým řezem ne stejně silné krajíčky. Na celou plochu naneseme salát, na který rozložíme slabé plátky pečinkového závinu. Chlebíček ozdobíme vějířkem okurky, kolečkem natvrdo vařeného vajíčka, kouskem papriky kapie a petrželovou natí.

50820 S rostbífem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 60 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Máslo	500	—	500
Rostbif studený (receptura č. 51407)	1500	—	1500
Okurky konzervované	800	160	640
Tatarská omáčka (receptura č. 50124)	1000	—	1000
Cibule	500	75	425
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6400	260	6140
Výrobní ztráty celkem			140
Hmotnost hotových výrobků			6000

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmým řezem na stejné silné krajíčky, které potřeme máslem. Studený rostbif nakrájíme na slabé plátky. Jeden plátek položíme na pomazaný chlebíček, z druhého plátku utvoříme kornoutek, do kterého vsuneme kousek okurky a položíme doprostřed řezu. Vnitřek kornoutku i s okurkou přelijeme tatarskou omáčkou, navrch posypeme drobně krájenou cibulkou a ozdobíme petrželovou natí.

50821 S anglickou slaninou

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 70 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Vlašský salát (receptura č. 50142)	2000	—	2000
Anglická slanina	1500	—	1500
Okurky konzervované	1000	200	800
Paprika kapie	1000	200	800
Zelená petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	7600	425	7175
Výrobní ztráty celkem			175
Hmotnost hotových výrobků			7000

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmým řezem na stejné silné krajíčky, na které naneseme po celé ploše salát. Chlebíček obložíme anglickou slaninou, nakrájenou na slabé plátky a ozdobíme véjířkem okurky, kouskem papriky a petrželovou natí.

50822 S bůčkovým závinem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 65 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Vlašský salát (receptura č. 50142)	2000	—	2000
Bůčkový závin	1500	75	1425
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Okurky konzervované	800	160	640
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6880	260	6620
Výrobní ztráty celkem			120
Hmotnost hotových výrobků			6500

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, které pokryjeme salátem, obložíme na tenké plátky krájeným bůčkovým závinem a ozdobíme kolečkem natvrdo vařeného vejce, vějířkem okurky a petrželovou natí.

50823 S jazykovou roládou

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 70 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čisté v g
Bílá veka	2000	—	2000
Vlašský salát (receptura č. 50142)	2000	—	2000
Jazyková roláda	2000	40	1960
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Okurky konzervované	800	160	640
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	7380	225	7155
Výrobní ztráty celkem			155
Hmotnost hotových výrobků			7000

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, na které naneseme salát, obložíme tenkými plátky rolády, ozdobíme kolečkem natvrdo uvařeného vejce, vějířkem okurky a petrželovou natí.

50824 S uzeným jazykem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 55 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Máslo	500	—	500
Uzený jazyk hovězí bez podjazyčí vařený, studený	2800	1260	1540
Majonéza (receptura č. 50101)	500	—	500
Okurky konzervované	1000	100	900
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6900	1385	5515
Výrobní ztráty celkem			15
Hmotnost hotových výrobků			5500

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmým řezem na stejně silné krajičky, které potřeme máslem a obložíme studeným vařeným uzeným jazykem, nakrájeným na slabé plátky. Jazyk ozdobíme hvězdičkou z majonézy, vějířkem okurky a petrželovou natí.

50825 Chlebíček speciál — 100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 100 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	3000	—	3000
Máslo	1000	—	1000
Vlašský salát speciál (receptura č. 50143)	2000	—	2000
Cikánská pečinka	1000	20	980
Turistický trvanlivý salám	1000	40	960
Sýr tavený	1000	—	1000
Okurky konzervované	1000	200	800
Paprika kapie	500	100	400
Hmotnost potravin	10500	360	10140
Výrobní ztráty celkem			140
Hmotnost hotových výrobků			10000

Výrobní postup:

Z bílé veky nakrájíme šikmým řezem stejně silné krajíčky. Krajíčky potřeme máslem a doprostřed položíme kupičku salátu. Jednu stranu chlebíčku obložíme slabými plátky cikánské pečinky, druhou stranu oloupaným a slabě nakrájeným salámem. Obložený chlebíček ozdobíme tak, že na salám položíme plátek sýra, na cikánskou pečinku vějířek okurky a na špičku salátu proužek červené papriky kapie.

50826 S cikánskou pečínkou a máslem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 60 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Máslo	600	—	600
Cikánská pečínka	2000	40	1960
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Okurky konzervované	1000	100	900
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6180	165	6015
Výrobní ztráty celkem			15
Hmotnost hotových výrobků			6000

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme na stejně silné krajičky, potřeme je máslem a obložíme cikánskou pečínkou, rozkrájenou na slabé plátky. Chlebíček ozdobíme kolečkem natvrdo vařeného vejce, vějířkem okurky a petrželovou natí.

50827 S cikánskou pečínkou a sardinkou — 100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 60 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Vlašský salát (receptura č. 50142)	1200	—	1200
Cikánská pečínka	1500	30	1470
Olejovky	600	180	420
Okurky konzervované	1000	100	900
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6400	335	6065
Výrobní ztráty celkem			65
Hmotnost hotových výrobků			6000

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, které potřeme po celé ploše salátem. Obložíme na slabé plátky nakrájenou cikánskou pečínkou a olejovkou. Celek ozdobíme vějířkem okurky a petrželovou natí.

50828 S rumunským salámem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Máslo	500	—	500
Rumunský salám Winter	1000	40	960
Okurky konzervované	1000	100	900
Tavený sýr	700	—	700
Hmotnost potravin	5200	140	5060
Výrobní ztráty celkem			60
Hmotnost hotových výrobků			5000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, které potřeme máslem. Obložíme je plátky loupaného salámu, ozdobíme vějířkem okurky a plátkem taveného sýra.

50829 Turistické

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 55 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Máslo	500	—	500
Turistický trvanlivý salám	1500	60	1440
Sýr eidamský 30 %	700	35	665
Okurky konzervované	1000	100	900
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	5800	220	5580
Výrobní ztráty celkem			80
Hmotnost hotových výrobků			5500

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmým řezem na stejně silné krajičky, které potřeme máslem a obložíme slabými kolečky oloupaného salámu. Chlebíčky zdobíme plátkem sýra, plátkem okurky a petrželovou nati.

50830 Lázeňské 100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 65 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Vlašský salát (receptura č. 50142)	1500	—	1500
Turistický trvanlivý salám	500	20	480
Debrecínská pečené	1000	20	980
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Bůr eidamský 30 %	500	25	475
Olejovky	800	240	560
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6880	330	6550
Výrobní ztráty celkem			50
Hmotnost hotových výrobků			6500

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky a potřeme je salátem. Chlebíčky po stranách obložíme plátky oloupaného salámu a debrecínské pečínky, do středu položíme kolečko natvrdo vařeného vejce, plátek sýra a navrch kousek sardinky. Zdobíme petrželovou natí.

50831 Salámové

100 porci

Hmotnost jednoho chlebíčku 70 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Bramborový salát s majonézou (receptura č. 50139)	1500	—	1500
Turistický salám	1500	60	1440
Sýr eidamský (holandská cihla)	500	25	475
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Okurky konzervované	800	160	640
Paprika kapie	800	160	640
Hmotnost potravin	7580	405	7175
Výrobní ztráty celkem			175
Hmotnost hotových výrobků			7000

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, na které naneseme salát. Obložíme slabými kolečky salámu a ozdobíme plátkem sýra, natvrdo vařeného vejce, vějířkem okurky a plátkem kapie.

Poznámka: Místo turistického salámu můžeme vhodně použít i další cenově stejné druhy salámů.

50832 S trvanlivým salámem a olejovkou 100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 70 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Bramborový salát s majonézou (receptura č. 50139)	1400	—	1400
Turistický trvanlivý salám	1500	60	1400
Olejovky	800	240	560
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Okurky konzervované	800	160	640
Paprika kapie	800	160	640
Hmotnost potravin	7780	620	7160
Výrobní ztráty celkem			160
Hmotnost hotových výrobků			7000

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky. Na celou plochu naneseme salát, obložíme salámem a olejovkou. Celek ozdobíme plátkem natvrdo vařeného vejce, okurkou a kapií.

50833 S debrecínskou pečínkou a olejovkou 100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 70 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Bramborový salát s majonézou (receptura č. 50139)	1500	—	1500
Debrecínská pečeně (cikánská pečeně, pečínkový závin)	1300	26	1274
Olejovky	800	240	560
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Okurky konzervované	1000	200	800
Majonéza (receptura č. 50101)	500	—	500
Hmotnost potravin	7580	466	7114
Výrobní ztráty celkem			114
Hmotnost hotových výrobků			7000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajičky a na celou plochu naneseme salát. Obložíme slabými plátky debrecínské pečeně a olejovkou a ozdobíme plátkem natvrdo uvařeného vejce, okurkou a hvězdičkou z majonézy.

50834 Se šunkou a sardinkou — 100 porci

Hmotnost jednoho chlebíčku 70 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Bramborový salát s majonézou (receptura č. 50139)	1400	—	1400
Šunka dušená	950	—	950
Olejovky	800	240	560
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Okurky konzervované	800	160	640
Sýr eidam	500	25	475
Paprika kapie	800	160	640
Hmotnost potravin	7730	585	7145
Výrobní ztráty celkem			145
Hmotnost hotových výrobků			7000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky a na celou plochu naneseme salát. Obložíme slabými plátky šunky a olejovkou a zdobíme plátkem natvrdo uvařeného vejce, okurkou, sýrem a kapií.

OBLOŽENÉ CHLEBÍČKY SALÁTOVÉ

50901 S vlašským salátem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 70 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Vlašský salát (receptura č. 50142)	3000	—	3000
Brněnský salám	800	40	760
Okurky konzervované	1000	200	800
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Zelená petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	7380	265	7115
Výrobní ztráty celkem			115
Hmotnost hotových výrobků			7000

Výrobní postup:

Z bílé veky nakrájíme šikmým řezem stejně silně krajíčky. Na celou plochu naneseme salát, obložíme kornoutkem ze salámu, plátkem okurky, kolečkem natvrdo uvařeného vejce a ozdobíme petrželovou natí.

50902 S vlašským salátem a sardinkou

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 70 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Vlašský salát (receptura č. 50142)	3000	—	3000
Olejovky	1700	510	1190
Paprika kapie	1000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	7800	735	7065
Výrobní ztráty celkem			65
Hmotnost hotových výrobků			7000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky a celé je pokryjeme salátem. Napříč položíme sardinku, obložíme kapií a ozdobíme petrželovou natí.

50903 S bramborovým salátem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 70 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Bramborový salát s majonézou (receptura č. 50139)	3000	—	3000
Majonézový přeliv (receptura č. 50104)	400	—	400
Petrželová nať	100	25	75
Paprika kapie	1000	200	800
Okurky konzervované	1000	200	800
Hmotnost potravin	7500	425	7075
Výrobní ztráty celkem			75
Hmotnost hotových výrobků			7000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky. Naneseme na ně salát a střed chlebíčku přelijeme majonézovým přelivem. Celek posypeme drobně sekanou petrželovou natí a obložíme ještě kouskem papriky kapie a vějířkem okurky.

50904 S francouzským salátem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 70 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Francouzský salát (receptura č. 50147)	3000	—	3000
Šunkový salám	1300	65	1235
Paprika kapie	1000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	7400	290	7110
Výrobní ztráty celkem			110
Hmotnost hotových výrobků			7000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajičky. Naneseme na ně salát, který ozdobíme kornoutkem ze slabého plátku salámu. Celek ozdobíme kouskem papriky kapie a petrželovou nati.

50905 S vajíčkovým salátem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 65 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Vajíčkový salát (receptura č. 50151)	3000	—	3000
Okurky konzervované	1000	200	800
Paprika kapie	1000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	7100	425	6675
Výrobní ztráty celkem			175
Hmotnost hotových výrobků			6500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky. Chlebíčky pokryjeme salátem, ozdobíme vějířkem okurky, kapií a petrželovou natí.

50906 S pražským salátem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 60 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Pražský salát (receptura č. 50154)	3000	—	3000
Šunka dušená	475	—	475
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6055	25	6030
Výrobní ztráty celkem			30
Hmotnost hotových výrobků			6000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky. Chlebíčky pokryjeme salátem, na jednu stranu položíme kornoutek ze šunky a zbývající plochu posypeme na drobno rozsekaným natvrdo uvařeným vejcem. Zdobíme petrželovou nati.

50907 S pochoutkovým salátem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 70 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Pochoutkový salát (receptura č. 50145)	3000	—	3000
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Okurky konzervované	1000	200	800
Paprika kapie	1000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	7580	425	7155
Výrobní ztráty celkem			155
Hmotnost hotového výrobku			7000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajičky. Chlebíčky pokryjeme salátem. Obložíme kolečkem natvrdo vařeného vejce, výjířkem okurky, kouskem papriky a petrželovou nati.

50908 Třeboňské

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 60 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Třeboňský salát (receptura č. 50422)	3000	—	3000
Citrón	500	50	450
Paprika kapie	800	160	640
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6400	235	6165
Výrobní ztráty celkem			165
Hmotnost hotových výrobků			6000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky. Po celé ploše naneseme salát. Chlebíček pak ozdobíme půlkou kolečka citrónu, kouskem papriky kapie a petrželovou nati.

60909 S rožmberským salátem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 60 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Rožmberský salát (receptura č. 50423)	3000	—	3000
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Paprika kapie	800	160	640
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6380	185	6195
Výrobní ztráty celkem			195
Hmotnost hotových výrobků			6000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky. Na chlebíčky naneseme salát a ozdobíme kolečkem natvrdo uvařeného vejce, kouskem papriky kapie a petrželovou natí.

50910 Macedonské

100 porci

Hmotnost jednoho chlebíčku 65 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Macedonský salát (receptura č. 50426)	3000	—	3000
Ryba v tomatě (konzerva)	1000	100	900
Okurky konzervované	800	160	640
Zelená petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6900	285	6615
Výrobní ztráty celkem			115
Hmotnost hotových výrobků			6500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajičky. Po celé ploše chlebíčku naneseme salát. Ozdobíme kouskem ryby, vějířkem okurky a petrželovou natí.

60911 Řecké

100 porci

Hmotnost jednoho chlebíčku 70 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Řecký salát (receptura č. 50164)	3000	—	3000
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Rajčata	1000	200	800
Okurky konzervované	1000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	7580	425	7155
Výrobní ztráty celkem			155
Hmotnost hotových výrobků			7000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejné silné krajičky. Po celé ploše chlebíčku rozetřeme salát, přizdobíme kolečkem natvrdo uvařeného vejce, čtvrtkou rajčete, vějířkem okurky a petrželovou nati.

50912 Se salátem ze sleďů

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 65 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Salát ze sleďů (receptura č. 50417)	3000	—	3000
Sleď kyselý bez nálevu a zeleniny	1000	100	900
Paprika kapie	800	160	640
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6900	285	6615
Výrobní ztráty celkem			115
Hmotnost hotových výrobků			6500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky. Chlebíčky pokryjeme salátem a ozdobíme kouskem sledě, paprikou kapií a petrželovou natí.

0013 Slanečkové

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 75 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Slanečkový salát (receptura č. 50418)	3000	—	3000
Okurky konzervované	1000	200	800
Cibule	1000	150	850
Petrželová nať	100	25	75
Slanečky na ozdobu	1500	600	900
Hmotnost potravin	8600	975	7625
Výrobní ztráty celkem			125
Hmotnost hotových výrobků			7500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajičky. Chlebíčky potřeme salátem a ozdobíme vějířkem okurky, kolečky cibule, petrželovou natí a kouskem filé ze slanečka.

50914 Se slanečkovým salátem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 65 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2000	—	2000
Slanečkový salát (receptura č. 50418)	3100	—	3100
Slanečky	1000	400	600
Cibule	1000	150	650
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	7200	575	6625
Výrobní ztráty celkem			125
Hmotnost hotových výrobků			6500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky. Na celý povrch chlebíčků naneseme salát, navrch položíme podlouhlý řez očištěného masa ze slanečka, ozdobíme cibulí, nakrájanou na slabá kolečka a petrželovou natí.

80915 Salátové s uzenáčem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 75 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Bramborový salát na chlebíčky (receptura č. 50138)	3 000	—	3 000
Uzenáče	2 000	1 000	1 000
Okurky konzervované	1 000	200	800
Paprika kapie	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	9 100	1 425	7 675
Výrobní ztráty celkem			175
Hmotnost hotových výrobků			7 500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejné silné krajíčky. Salát naneseme po celé ploše, do středu položíme očištěné maso z uzenáče a ozdobíme vějířkem okurky, kouskem papriky kapie a petrželovou nati.

50916 S lososovým salátem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 55 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Salát z lososa (receptura č. 50421)	2 500	—	2 500
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Okurky konzervované	800	160	640
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	5 880	185	5 695
Výrobní ztráty celkem			195
Hmotnost hotových výrobků			5 500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejné silné krajičky. Na chlebíčky naneseme salát z lososa a ozdobíme kolečkem natvrdo uvařeného vajíčka, vějířkem okurky a petrželovou natí.

50917 Lososové

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 60 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Lososový salát (receptura č. 50421)	3 000	—	3 000
Losos ve vlastní šťávě (konzerva)	600	60	540
Citrón	500	50	450
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6 200	135	6 065
Výrobní ztráty celkem			65
Hmotnost hotových výrobků			6 000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajičky. Na chlebíčky naneseme lososový salát a ozdobíme kouskem masa z lososa, půlkou kolečka citrónu a petrželovou natí.

50918 Salátové s humrem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 65 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Francouzský salát (receptura č. 50147)	3 000	—	3 000
Humrová majonéza (receptura č. 50407)	1 000	—	1 000
Maso z humra	600	108	492
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6 700	133	6 567
Výrobní ztráty celkem			67
Hmotnost hotových výrobků			6 500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky. Chlebíčky pokryjeme salátem, doprostřed položíme kupičku humrové majonézy a navrch klademe kousek masa z humra; ozdobíme petrželovou natí.

50919 S krevetovou majonézou

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 45 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	1 500	—	1 500
Majonéza z krevet (receptura č. 50408)	2 000	—	2 000
Krevety	600	60	540
Citrón	500	50	450
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	4 700	135	4 565
Výrobní ztráty celkem			65
Hmotnost hotových výrobků			4 500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky. Chlebíčky pokryjeme majonézou z krevet, do středu položíme krevetu a ozdobíme citrónem a petrželovou natí.

50920 Se salátem z uzené kambaly

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 65 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Salát z uzené kambaly (receptura č. 50433)	3 000	—	3 000
Uzené kambala nebo salaka v oleji	1 300	260	1 040
Citrón	500	50	450
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6 900	335	6 565
Výrobní ztráty celkem			65
Hmotnost hotových výrobků			6 500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky. Na ně naneseme salát, navrch položíme kousek uzené kambaly a pokapeme nálevem z ryb. Chlebíčky zdobíme půlkolečkem citrónu a petrželovou natí.

50921 S tresčími játry na salátě

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 65 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Francouzský salát (receptura č. 50147)	3 000	—	3 000
Tresčí játra v oleji	1 200	420	780
Cibule	1 000	150	850
Hmotnost potravin	7 200	570	6 630
Výrobní ztráty celkem			130
Hmotnost hotových výrobků			6 500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky. Na celou plochu naneseme salát, na který položíme plátky tresčích jater. Chlebíčky zdobíme cibuli, nakrájenou na slabá kolečka.

50922 S antipastou

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 70 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Antipasta (receptura č. 50489)	3 000	—	3 000
Okurky konzervované	1 000	200	800
Paprika kapie	1 000	200	800
Cibule	500	75	425
Hmotnost potravin	7 500	475	7 025
Výrobní ztráty celkem			25
Hmotnost hotových výrobků			7 000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky. Na celou plochu naneseme antipastu, obložíme vějířkem okurky, nudličkou kapie a slabými kolečky cibule.

OBLOŽENÉ CHLEBÍČKY SÝROVÉ

51001 Se sýrovou pomazánkou

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Sýrová pomazánka (receptura č. 50613)	2 500	—	2 500
Tavený sýr	500	—	500
Paprika mletá	50	—	50
Pažitka	100	25	75
Hmotnost potravin	5 150	25	5 125
Výrobní ztráty celkem			125
Hmotnost hotových výrobků			5 000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, na které naneseme po celé ploše sýrovou pomazánku, popřípadě ji nastříkáme sáčkem s ozdobnou trubičkou. Na pomazánku položíme plátek taveného sýra, obaleného v mleté paprice, a okolo posypeme drobně krájenou pažitkou.

51002 Liptovské

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 60 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Liptovská pomazánka (receptura č. 50614)	3 200	—	3 200
Cibule	1 000	150	850
Paprika mletá	50	—	50
Hmotnost potravin	6 250	150	6 100
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotových výrobků			6 000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, které po celé ploše potřeme nebo nastříkáme liptovskou pomazánkou. Chlebíčky posypeme drobné krájenou cibulí a mletou paprikou.

51003 Tvarohové

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 60 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Tvarohová pomazánka (receptura č. 50615)	4 000	—	4 000
Paprika mletá	50	—	50
Pažitka	100	25	75
Hmotnost potravin	6 150	25	6 125
Výrobní ztráty celkem			125
Hmotnost hotových výrobků			6 000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, na které naneseme vyšlehanou tvarohovou pomazánku. Chlebíčky ozdobíme mletou paprikou a drobně sekanou pažitkou.

51004 S olomouckými tvarůžky

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 60 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Máslo	500	—	500
Olomoucké tvarůžky 200 kusů	3 200	—	3 200
Máslo na ozdobu	350	—	350
Paprika mletá	20	—	20
Hmotnost potravin	6 070	—	6 070
Výrobní ztráty celkem			70
Hmotnost hotových výrobků			6 000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejné silné krajíčky, které potřeme máslem a obložíme olomouckými tvarůžky, rozkrojenými v půlce naplocho. Povrch ozdobíme máslovou růžičkou, jejíž kraje smočíme v mleté paprice.

51005 Vegetářské se sýrem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 55 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Vajíčkový salát (receptura č. 50151)	2 000	—	2 000
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Tavený sýr	1 000	—	1 000
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	5 580	25	5 555
Výrobní ztráty celkem			55
Hmotnost hotových výrobků			5 500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, které pokryjeme salátem, obložíme kolečkem natvrdo vařeného vejce, plátkem taveného sýra a ozdobíme petrželovou natí.

51006 Brynzové

100 porcí

Hmornost jednoho chlebíčku 60 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Liptovská pomazánka (receptura č. 50614)	3 000	—	3 000
Máslo	500	—	500
Paprika mletá	20	—	20
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Pažitka	100	25	75
Hmotnost potravin	6 100	25	6 075
Výrobní ztráty celkem			75
Hmotnost hotových výrobků			6 000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, na něž ozdobně naneseme liptovskou pomazánku a ozdobíme růžičkou másla, jejíž konce smočíme v mleté paprice, kolečkem natvrdo vařeného vajíčka a drobně krájenou pažitkou.

51007 Ementálské

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 60 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Máslo	500	—	500
Ementálský sýr	2 000	100	1 900
Máslo na ozdobu	250	—	250
Paprika mletá	20	—	20
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Paprika kapie	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6 350	325	6 025
Výrobní ztráty celkem			25
Hmotnost hotových výrobků			6 000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme širokým řezem na stejné silné krajíčky, které potřeme máslem. Obložíme je ementálským sýrem, nakrájeným na slabé plátky, a ozdobíme máslovou růžičkou, jejíž okraje jsme smočili v mleté paprice, kolečkem vejce, kouskem kapie a petrželovou natí.

51008 S Nivou

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 55 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Niva	2 500	125	2 375
Máslo na ozdobu	500	—	500
Máslo	750	—	750
Paprika mletá	20	—	20
Hmotnost potravin	5 770	125	5 645
Výrobní ztráty celkem			145
Hmotnost hotových výrobků			5 500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky. Nivu s máslem prolisujeme přes sito a naneseme na celou plochu chlebíčku. Ozdobíme máslovou růžičkou, jejíž konce smočíme v mleté paprice.

51009 S taveným sýrem a olejovkou

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 65 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Sýrová pomazánka (receptura č. 50613)	1 000	—	1 000
Tavený sýr	1 500	—	1 500
Olejovky	1 500	450	1 050
Paprika kapie	1 000	200	800
Máslo na ozdobu	250	—	250
Paprika mletá	20	—	20
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	7 370	675	6 695
Výrobní ztráty celkem			195
Hmotnost hotových výrobků			6 500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, které potřeme sýrovou pomazánkou. Obložíme je plátky taveného sýra, půlkou olejovky, kapií, máslovou růžičkou, jejíž konce jsou smočeny v mleté paprice a petrželovou nati.

51010 Eidamské

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 45 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Máslo	800	—	800
Sýr eidamský	1 000	50	950
Okurky konzervované	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	4 900	275	4 625
Výrobní ztráty celkem			125
Hmotnost hotových výrobků			4 500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejné silné krajíčky, které potřeme máslem. Obložíme je slabými plátky sýra a ozdobíme véjířkem okurky a petrželovou nati.

51102 Se slanečkovou pomazánkou

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 70 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Slanečková pomazánka (receptura č. 50437)	2 000	—	2 000
Slanečky	3 000	1 200	1 800
Okurky konzervované	1 000	200	800
Cibule	500	75	425
Hmotnost potravin	8 500	1 475	7 025
Výrobní ztráty celkem			25
Hmotnost hotových výrobků			7 000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, na které naneseme slanečkovou pomazánku. Doprostřed chlebíčku položíme filé z očištěného slanečka a ozdobíme vějířkem okurky a na kolečka nakrájenou cibulí.

51103 S uzenáčem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 75 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Bramborový salát na chlebíčky (receptura č. 50138)	3 000	—	3 000
Uzenáče	3 000	1 500	1 500
Cibule	500	75	425
Paprika kapie	800	160	640
Hmotnost potravin	9 300	1 735	7 565
Výrobní ztráty celkem			65
Hmotnost hotových výrobků			7 500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, na které naneseme bramborový salát. Ozdobíme kousky masa z očištěného uzenáče, posypeme drobně krájenou cibulí a ozdobíme kouskem papriky kapie.

51104 Sardelové s uzenáčem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 55 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Sardelové máslo (receptura č. 50404)	1 000	—	1 000
Uzenáče	3 000	1 500	1 500
Cibule	500	75	425
Okurky konzervované	800	160	640
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	7 400	1 760	5 640
Výrobní ztráty celkem			140
Hmotnost hotových výrobků			5 500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, které potřeme sardelovým máslem a obložíme vykostěným masem z uzenáčů. Chlebíček posypeme drobně krájenou cibulí a ozdobíme vějířkem okurky a petrželovou natí.

51105 Vegetářské s vejcem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 70 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Bramborový salát na chlebíčky (receptura č. 50138)	3 000	—	3 000
Paprika kapie	1 000	200	800
Okurky konzervované	1 000	200	800
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	7 580	425	7 155
Výrobní ztráty celkem			155
Hmotnost hotových výrobků			7 000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, na které naneseme po celé ploše salát. Chlebíčky obložíme paprikou kapií, vějířkem okurky, kolečkem natvrdo uvařeného vejce a drobně sekanou petrželovou nati.

51106 Vegetářské se sledem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 80 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Bramborový salát na chlebíčky (receptura č. 50138)	3 000	—	3 000
Sleď kyselý bez nálevu a zeleniny	1 600	160	1 440
Paprika kapie	1 000	200	800
Okurky konzervované	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	8 700	585	8 115
Výrobní ztráty celkem			115
Hmotnost hotových výrobků			8 000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, na které naneseme po celé ploše salát. Chlebíček ozdobíme kyselým sledem, paprikou kapií, vějířkem okurky a petrželovou natí.

51107 S ruským vejcem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 85 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Vlašský salát speciál (receptura č. 50143)	2 000	—	2 000
Vejce čerstvá 50 kusů	2 000	—	2 000
Majonézový přeliv (receptura č. 50104)	1 000	—	1 000
Paprika kapie	500	100	400
Petrželová nať	100	25	75
Pařížský salám	700	35	665
Okurky konzervované	500	100	400
Hmotnost potravin	8 800	260	8 540
Výrobní ztráty celkem			40
Hmotnost hotových výrobků			8 500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky a na takto připravené řezy naneseme salát. Doprostřed chlebíčku položíme řezem dolů půlku natvrdo vařeného vejce. Vajíčko přelijeme majonézovým přelivem, ozdobíme vkusně krájenou paprikou kapií a petrželovou natí a obložíme vějířkem okurky a kornoutkem ze salámu.

51108 Švédské s olejovkou

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 60 g

Druh potravin	Hmotnost hrubé v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Švédské pomazánka (receptura č. 50439)	2 000	—	2 000
Sardinky v oleji 100 kusů	1 700	510	1 190
Paprika kapie	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6 800	735	6 065
Výrobní ztráty celkem			65
Hmotnost hotových výrobků			6 000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejné silné krajičky, které potřeme vyšlehanou švédskou pomazánkou. Navrch položíme jednu malou nebo půl větší olejovky, ozdobíme proužkem papriky kapie a petrželovou nati.

51109 Dánské

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 44 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Máslo	1 000	—	1 000
Křen	1 200	300	900
Uzený losos v oleji (řezy z nepravého lososa)	600	120	480
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	4 900	445	4 455
Výrobní ztráty celkem			55
Hmotnost hotových výrobků			4 400

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, které potřeme směsí dobře očištěného a jemně nastrouhaného křenu s máslem. Celou plochu obložíme uzeným lososem a ozdobíme petrželovou natí.

51110 Sardelové s očkem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 47 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Sardelové máslo (receptura č. 50404)	1 500	—	1 500
Sardelová očka 100 kusů	500	150	350
Cibule	500	75	425
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Hmotnost potravin	4 980	225	4 755
Výrobní ztráty celkem			55
Hmotnost hotových výrobků			4 700

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejné silné krajičky, které potřeme sardelovým máslem. Navrch chlebíčku položíme sardelové očko, dílek vařeného vejce a okolo posypeme jemně krájenou cibulí.

Poznámka: Cenu výrobku je nutno nově propočítat

51111 Islandské

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 65 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Sardelové máslo (receptura č. 50404)	1 000	—	1 000
Matjes	3 000	300	2 700
Majonéza (receptura č. 50101)	500	—	500
Cibule	500	75	425
Hmotnost potravin	7 000	375	6 625
Výrobní ztráty celkem			125
Hmotnost hotových výrobků			6 500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejné silné krajičky, které potřeme sardelovým máslem. Obložíme matjesovými řezy, ozdobíme hvězdičkou majonézy a na slabá kolečka krájenou cibulí.

51112 Sardelové se slanečkem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 70g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Sardelové máslo (receptura č. 50404)	700	—	700
Slanečky	5 000	2 000	3 000
Majonézový přeliv (receptura č. 50104)	500	—	500
Cibule	1 000	150	850
Petrželová nať nebo pažitka	100	25	75
Hmotnost potravin	9 300	2 175	7 125
Výrobní ztráty celkem			125
Hmotnost hotových výrobků			7 000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajičky, které potřeme sardelovým máslem. Obložíme je řezy z očištěného slanečka, přelijeme majonézovým přelivem, ozdobíme na slabá kolečka krájenou cibulí a petrželovou natí nebo posypeme jemně krájenou pažitkou.

51113 Se sardelovým máslem a olejovkou — 100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 45 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Sardelové máslo (receptura č. 50404)	1 000	—	1 000
Olejovky malé 100 kusů	1 500	450	1 050
Citrón	500	50	450
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	5 100	525	4 575
Výrobní ztráty celkem			75
Hmotnost hotových výrobků			4 500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajičky, které potřeme sardelovým máslem. Na chlebíček položíme olejovku, ze strany půlku plátku citrónu a dozdobíme petrželovou natí.

51114 S uzeným úhořem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 60 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Pěna z kambaly (receptura č. 50442)	1 000	—	1 000
Uzený úhoř ve vlastní šťávě	2 000	200	1 800
Okurky konzervované	1 000	200	800
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Pertželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6580	425	6 155
Výrobní ztráty celkem			155
Hmotnost hotových výrobků			6 000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajičky, které potřeme pěnou z kambaly. Doprostřed položíme uzeného úhoře, obložíme vějířkem okurky a kolečkem natvrdo vařeného vejce a petrželovou nati.

51115 S uzenou šprotou

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 54 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Máslo	500	—	500
Uzené šproty 100 kusů	1 000	200	800
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Cibule	1 000	150	850
Okurky konzervované	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6 080	475	5 505
Výrobní ztráty celkem			105
Hmotnost hotových výrobků			5 400

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejné silné krajíčky, které potřeme máslem. Středem chlebíčku položíme jednu uzenou šprotu. Chlebíček ozdobíme kolečkem natvrdo vařeného vejce, drobně krájenou cibulí, plátkem okurky a petrželovou natí.

51116 S pěnou z kambaly s uzenou šprotou 100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 64 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Pěna z kambaly (receptura č. 50442)	2 100	—	2 100
Uzené šproty v oleji 100 kusů	1 000	200	800
Paprika kapie	1 000	200	800
Okurky konzervovaně	1 000	200	800
Hmotnost potravin	7 100	600	6 500
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotových výrobků			6 400

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajičky, na které nastříkáme sáčkem s ozdobnou trubičkou čerstvé vyšlehanou pěnu. Napříč položíme uzenou šprotu, ozdobíme kouskem papriky a vějířkem okurky.

81117 S tresčími játry

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 55 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Máslo	500	—	500
Tresčí játra	2 000	700	1 300
Cibule	1 000	150	850
Okurky konzervované	1 000	200	800
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6 600	1 075	5 525
Výrobní ztráty celkem			25
Hmotnost hotových výrobků			5 500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajičky, které potřeme máslem. Navrch položíme tresčí játra, posypeme drobně krájenou cibulí a ozdobíme kolečkem okurky a petrželovou nati.

51118 S uzeným lososem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 47 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Máslo	1 000	—	1 000
Uzený losos v oleji (řezy z nepravého lososa)	1 500	300	1 200
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	5 080	325	4 755
Výrobní ztráty celkem			55
Hmotnost hotových výrobků			4 700

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, které potřeme máslem. Vše obložíme uzeným lososem a ozdobíme kolečkem natvrdo vařeného vejce a petrželovou natí.

51119 S lososem a majonézou

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Máslo	500	—	500
Losos v oleji (řezy z nepravého lososa)	1 500	300	1 200
Cibule	1 000	150	850
Petrželová nať	100	25	75
Majonéza (receptura č. 50101)	500	—	500
Hmotnost potravin	5 600	475	5 125
Výrobní ztráty celkem			125
Hmotnost hotových výrobků			5 000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, které potřeme máslem. Na máslo položíme plátek lososa a posypeme drobně krájenou cibulí. Ozdobíme petrželovou natí a hvězdičkou majonézy.

51120 S lososovou pěnou

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 70 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Lososová pěna (receptura č. 50441)	3 000	—	3 000
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Okurky konzervované	1 000	200	800
Paprika kapie	1 000	200	800
Hmotnost potravin	7 480	400	7 080
Výrobní ztráty celkem			80
Hmotnost hotových výrobků			7 000

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, na které nastříkáme s vroubkovanou trubičkou čerstvě vyšlehanou lososovou pěnu. Chlebíček pak ozdobíme kolečkem natvrdo vařeného vejce, vějířkem okurky a kouskem kapie.

51121 Humrové

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 50 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Humrová majonéza (receptura č. 50407)	2 500	—	2 500
Citrón	600	60	540
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	5 200	85	5 115
Výrobní ztráty celkem			115
Hmotnost hotových výrobků			5 000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, na které po celé ploše naneseme humrovou majonézu. Chlebíček ozdobíme půlkou kolečka citrónu a petrželovou nati.

51122 S kaviárem

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 35 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Máslo	500	—	500
Kaviár černý, pravý	500	—	500
Citrón	500	50	450
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	3 600	75	3 525
Výrobní ztráty celkem	-		25
Hmotnost hotových výrobků			3 500

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, které potřeme máslem. Navrch rozetřeme dobře vychlazený kaviár a ozdobíme půlkou kolečka citrónu a petrželovou natí.

51123 Kaviárové se šprotou

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 44 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Máslo	1 000	—	1 000
Kaviár černý, pravý	500	—	500
Uzené šproty 100 kusů	1 000	200	800
Paprika kapie	250	50	200
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	4 850	275	4 575
Výrobní ztráty celkem			175
Hmotnost hotových výrobků			4 400

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmým řezem na stejné silné krajíčky, které potřeme máslem a černým kaviárem. Přes chlebíčky položíme uzenou šprotu a ozdobíme kouskem kapie a petrželovou nati.

51124 Kaviárový toast

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 65 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Olej na smažení	500	—	500
Máslo	1 000	—	1 000
Kaviár černý, pravý	1 500	—	1 500
Paprika kapie	1 000	200	800
Citrón	800	80	720
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	6 900	305	6 595
Výrobní ztráty celkem			95
Hmotnost hotových výrobků			6 500

Výrobní postup:

Bílou veku rozkrájíme šikmým řezem na stejné silné krajičky, které předem v horkém oleji osmažíme do zlatova a necháme vychladnout. Vychladlé toasty potřeme 2/3 másla a pokryjeme vrstvou černého kaviáru. Chlebíček ozdobíme růžičkou ze zbývajícího másla, do jejíhož středu položíme kousek papriky kapie, ozdobíme půlkou slabého kolečka citrónu a petrželovou natí.

51125 S rajčaty

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 60 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	2 000	—	2 000
Máslo	500	—	500
Rajčata	3 000	600	2 400
Cibule	1 000	150	850
Majonéza (receptura č. 50101)	500	—	500
Hmotnost potravin	7 000	750	6 250
Výrobní ztráty celkem			250
Hmotnost hotových výrobků			6 000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, které potřeme máslem a obložíme kolečky rajčete. Povrch posypeme drobně krájenou cibulí a ozdobíme tuhou majonézou ze sáčku s ozdobnou trubičkou.

51201 Špička se šunkovým salámem a máslem

100 porcí

Hmotnost jedné plněné špičky 76 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Špička tuková 100 kusů (po 53 g)	5 300	—	5 300
Máslo	500	—	500
Šunkový salám	2 000	100	1 900
Hmotnost potravin	7 800	100	7 700
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotových výrobků			7 600

Výrobní postup:

Špičku rozkrojíme naplocho v půli a spodní část potřeme máslem. Obložíme ji po celé ploše salámem, oloupaným a nakrájeným na tenká kolečka, a přiklopíme vrchní částí.

Poznámka: Při použití mléčného bílého pečiva o hmotnosti 45 g se hmotnost výrobku snižuje o 8 g.

51202 Špička se šunkou a máslem

100 porcí

Hmotnost jedné plněné špičky 76 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Špička tuková 100 kusů (po 53 g)	5 300	—	5 300
Máslo	500	—	500
Šunka dušená	1 900	—	1 900
Hmotnost potravin	7 700	—	7 700
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotových výrobků			7 600

Výrobní postup:

Špičku rozkrojíme naplocho v půli a spodní část potřeme máslem. Obložíme slabě krájenými plátky šunky a přiklopíme vrchní částí špičky.

Poznámka: Při použití mléčného bílého pečiva o hmotnosti 45 g se hmotnost výrobku snižuje o 8 g.

51203 Špička s máslem a uherským salámem — 100 porcí

Hmotnost jedné plněné špičky 67 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Špička tuková 100 kusů (po 53 g)	5 300	—	5 300
Máslo	500	—	500
Uherský salám	1 000	40	960
Hmotnost potravin	6 800	40	6 760
Výrobní ztráty celkem			60
Hmotnost hotových výrobků			6 700

Výrobní postup:

Špičku rozkrojíme naplocho v půli a spodní část potřeme máslem. Poklademe na ni oloupaná, slabě krájená kolečka salámu a přiklopíme vrchní části.

Poznámka: Při použití mléčného bílého pečiva o hmotnosti 45 g se hmotnost výrobku snižuje o 8 g.

51204 Špička s brněnským salámem

100 porcí

Hmotnost jedné plněné špičky 76 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Špička tuková 100 kusů (po 53 g)	5 300	—	5 300
Brněnský salám	2 500	125	2 375
Hmotnost potravin	7 800	125	7 675
Výrobní ztráty celkem			75
Hmotnost hotových výrobků			7 600

Výrobní postup:

Špičku rozkrojíme naplocho v půli a spodní část pokryjeme plátky slabě krájeného oloupaného salámu. Vrchní části obsah přiklopíme.

Poznámka: Při použití mléčného bílého pečiva o hmotnosti 45 g se hmotnost výrobku snižuje o 8 g.

51205 Plněné špičky

100 porcí

Hmotnost jedné plněné špičky 90 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Špička tuková 100 kusů (po 53 g)	5 300	—	5 300
Vlašský salát (receptura č. 50142)	2 000	—	2 000
Šunkový salám	1 000	50	950
Sýr eidamský	1 000	50	950
Hmotnost potravin	9 300	100	9 200
Výrobní ztráty celkem			200
Hmotnost hotového výrobku			9 000

Výrobní postup:

Špičku rozkrojíme naplocho v půli a spodní část pokryjeme salátem, který obložíme slabými plátky nakrájeného oloupaného salámu a eidamského sýra. Přiklopíme horní části špičky.

Poznámka: Při použití mléčného bílého pečiva o hmotnosti 45 g se hmotnost výrobku snižuje o 8 g.

51206 Špička s olejovkou

100 porcí

Hmotnost jedné plněné špičky 82 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Špička tuková 100 kusů (po 53 g)	5 300	—	5 300
Máslo	500	—	500
Olejovky 100 kusů	3 000	900	2 100
Cibule	500	75	425
Hmotnost potravin	9 300	975	8 325
Výrobní ztráty celkem			125
Hmotnost hotových výrobků			8 200

Výrobní postup:

Špičku rozkrojíme v půli a spodní část potřeme máslem. Položíme na ni dvě půlky olejovky, posypeme drobně krájenou cibulí a přikryjeme vrchní částí.

Poznámka: Při použití mléčného bílého pečiva o hmotnosti 45 g se hmotnost výrobku snižuje o 8 g.

51207 Špička se šunkovou pěnou

100 porcí

Hmotnost jedné špičky 100 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Špička tuková 100 kusů (po 53 g)	5 300	—	5 300
Šunková pěna (receptura č. 50187)	4 800	—	4 800
Hmotnost potravin	10 100	—	10 100
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotových výrobků			10 000

Výrobní postup:

Špičku rozkrojíme naplocho v půli a na spodní část naneseme čerstvě vyšlehanou šunkovou pěnu. Přikryjeme vrchní částí.

Poznámka: Při použití mléčného bílého pečiva o hmotnosti 45 g se hmotnost výrobku snižuje o 8 g.

51208 Špička s míchanými vejci

100 porcí

Hmotnost jedné plněné špičky 90 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Špička tuková 100 kusů (po 53 g)	5 300	—	5 300
Máslo	400	—	400
Cibule	400	60	340
Sůl	50	—	50
Vejce čerstvá 80 kusů	3 200	—	3 200
Pažitka	200	50	150
Pepř mletý	5	—	5
Hmotnost potravin	9 555	110	9 445
Výrobní ztráty celkem			445
Hmotnost hotových výrobků			9 000

Výrobní postup:

Špičku rozkrojíme naplocho v půli a spodní část pokryjeme vychladlou vaječnou směsí. Tu připravíme tak, že v rozpuštěném másle slabě osmažíme drobně krájenou cibuli, zalijeme rozmíchanými vejci, přidáme sůl a pepř a za stálého míchání je necháme srazit.

Vrchní část špičky přiklopíme na vaječnou směs, kterou jsme posypali drobně krájenou pažitkou.

Poznámka: Při použití mléčného bílého pečiva o hmotnosti 45 g se hmotnost výrobku snižuje o 8 g.

51209 Špička se sardelovým máslem — 100 porcí

Hmotnost jedně plněné špičky 80 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Špička tuková 100 kusů (po 53 g)	5 300	—	5 300
Sardelové máslo (receptura č. 50404)	2 800	—	2 800
Hmotnost potravin	8 100	—	8 100
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotových výrobků			8 000

Výrobní postup:

Špičku rozkrojíme naplocho v půli a spodní část potřeme čerstvě vyšlehaným sardelovým máslem. Pokryjeme horní částí špičky.

Poznámka: Při použití mléčného bílého pečiva o hmotnosti 45 g se hmotnost výrobku snižuje o 8 g.

51210 Plzeňské chlebíčky

100 porcí

Hmotnost jednoho chlebíčku 110 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	3 000	—	3 000
Vlašský salát (receptura č. 50142)	2 000	—	2 000
Bramborový salát na chlebíčky (receptura č. 50138)	2 000	—	2 000
Cikánská pečinka	1 000	20	980
Turistický trvanlivý salám	1 000	40	960
Slanečková pomazánka (receptura č. 50437)	600	—	600
Vejce čerstvá 24 kusů	960	—	960
Máslo	500	—	500
Paprika mletá sladká	10	—	10
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	11 170	85	11 085
Výrobní ztráty celkem			85
Hmotnost hotových výrobků			11 000

Výrobní postup:

Bílou veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajičky. Řez pomažeme slanečkovou pomazánkou, na jednu polovinu naneseme vlašský salát a na druhou bramborový. Chlebíček obložíme slabými plátky cikánské pečinky a loupaného salámu a kolečkem natvrdo vařeného vejce. Celek obložíme máslovou růžičkou, jejíž okraje smočíme v mleté paprice, a petrželovou natí.

51211 Briošky plněné

100 porci

Hmotnost jedné briošky 80 g

Druh potravin *	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Briošky 100 kusů (po 46 g)	4 600	—	4 600
Brynza pikantní (receptura č. 50617)	2 100	—	2 100
Pařížský salám	1 500	75	1 425
Hmotnost potravin	8 200	75	8 125
Výrobní ztráty celkem			125
Hmotnost hotových výrobků			8 000

Výrobní postup:

Briošky rozpůlíme naplocho, spodní část potřeme pikantní brynzou, obložíme loupaným, na tenké plátky krájeným salámem a přiklopíme vrchní části briošky.

51212 Briošky obložené

100 porci

Hmotnost jedné briošky 80 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Briošky 100 kusů (po 46 g)	4 600	—	4 600
Játrový sýr	500	10	490
Brněnský salám	1 000	50	950
Sýr eidamský	1 400	70	1 330
Okurky konzervované	1 000	200	800
Hmotnost potravin	8 500	330	8 170
Výrobní ztráty celkem			170
Hmotnost hotových výrobků			8 000

Výrobní postup:

Briošky rozkrájíme naplocho, spodní část potřeme játrovým sýrem a obložíme loupaným, na tenké plátky krájeným salámem, eidamským sýrem rovněž v plátcích a kolečkem okurky a přiklopíme vrchní části briošky.

51213 Housky s pařížským salámem a máslem — 100 porcí

Hmotnost jedné plněné housky 105 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čisté v g
Housky pletené velké 100 kusů (po 76 g)	7 600	—	7 600
Máslo	1 000	—	1 000
Pařížský salám	2 000	100	1 900
Hmotnost potravin	10 600	100	10 500
Výrobní ztráty celkem			—
Hmotnost hotových výrobků			10 500

Výrobní postup:

Housky rozkrojíme naplocho v půli, spodní část potřeme máslem, obložíme oloupaným, na tenké plátky krájeným salámem a přiklopíme vrchní části.

Poznámka: Při použití mléčného bílého pečiva o hmotnosti 68 g se hmotnost výrobku snižuje o 8 g.

51214 Housky s cikánskou pečínkou a máslem 100 porcí

Hmotnost jedné plněné housky 105 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Housky pletené velké 100 kusů (po 76 g)	7 600	—	7 600
Máslo	1 000	—	1 000
Cikánská pečínka	2 000	40	1 960
Hmotnost potravin	10 600	40	10 560
Výrobní ztráty celkem			60
Hmotnost hotových výrobků			10 500

Výrobní postup:

Housky rozkrojíme naplocho v půli, spodní část potřeme máslem, obložíme na plátky nakrájenou cikánskou pečínkou a přiklopíme vrchní částí.

Poznámka: Při použití mléčného bílého pečiva o hmotnosti 68 g se hmotnost výrobku snižuje o 8 g.

51215 Housky s turistickým salámem

100 porcí

Hmotnost jedné plněné housky 88 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Housky pletené 100 kusů (po 53 g)	5 300	—	5 300
Trvanlivý turistický salám	2 500	100	2 400
Okurky konzervované	1 500	300	1 200
Hmotnost potravin	9 300	400	8 900
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotových výrobků			8 800

Výrobní postup:

Housky rozkrojíme naplocho v půli, spodní část pokryjeme slabě nakrájenými plátky oloupaného salámu, přiložíme plátky okurek a přiklopíme vrchní částí.

Poznámka: Při použití mléčného bílého pečiva o hmotnosti 45 g se hmotnost výrobku snižuje o 8 g.

51216 Žemle plněné máslem a turistickým salámem

100 porcí

Hmotnost jedné plněné žemle 89 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Žemle 100 kusů (po 60 g)	6 000	—	6 000
Máslo	1 000	—	1 000
Turistický trvanlivý salám	2 000	80	1 920
Hmotnost potravin	9 000	80	8 920
Výrobní ztráty celkem			20
Hmotnost hotových výrobků			8 900

Výrobní postup:

Spodní části rozkrojených žemlí potřeme máslem, obložíme slabé krájenými plátky oloupaného salámu a přikryjeme vrchními částmi.

Poznámka: Při použití mléčného bílého pečiva o hmotnosti 45 g se hmotnost výrobku snižuje o 15 g.

51217 Samožitný chléb s kambalou v tomatě 100 porcí

Hmotnost jednoho obloženého chleba 98 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Samožitný chléb	5 000	200	4 800
Máslo	1 000	—	1 000
Kambala v tomatě	4 100	—	4 100
Hmotnost potravin	10 100	200	9 900
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotových výrobků			9 800

Výrobní postup:

Krajíčky žitného chleba potřeme máslem a naneseme na ně ryby v tomatě.

51218 Chléb s pařížským salámem obložený 100 porcí

Hmotnost jednoho obloženého chleba 98 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Chléb	5 000	200	4 800
Hořčice	500	—	500
Pařížský salám	3 000	150	2 850
Sýr eidamský 30 %	500	25	475
Vejce čerstvá 12 kusů	480	—	480
Paprika kapie	500	100	400
Okurky konzervované	500	100	400
Hmotnost potravin	10 480	575	9 905
Výrobní ztráty celkem			105
Hmotnost hotových výrobků			9 800

Výrobní postup:

Krajíčky chleba potřeme slabě hořčicí, obložíme slabými plátky loupaného salámu, posypeme jemně strouhaným sýrem, ozdobíme kolečkem natvrdo vařeného vajíčka, paprikou kapií a vějířkem okurky.

51219 Samožitný chléb s matjesovým máslem 100 porcí

Hmotnost jednoho obloženého chleba 78 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Samožitný chléb	5 000	200	4 800
Matjesové máslo (receptura č. 50405)	2 000	—	2 000
Cibule	1 200	180	1 020
Hmotnost potravin	8 200	380	7 820
Výrobní ztráty celkem			20
Hmotnost hotových výrobků			7 800

Výrobní postup:

Krajičky žitného chleba potřeme matjesovým máslem a obložíme na kolečka krájenou cibulí.

51220 Chléb s vaječnou smaženkou

100 porcí

Hmotnost jedné smaženky 134 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Máslo	1 000	—	1 000
Mouka hladká	1 000	—	1 000
Smetana 12 %	1 500	—	1 500
Vejce čerstvá 65 kusů	2 600	—	2 600
Strouhanka	1 500	—	1 500
Olej jedlý	1 500	—	1 500
Sůl	100	—	100
Chléb žitný	5 000	200	4 800
Okurky konzervované	500	100	400
Hmotnost potravin	14 700	300	14 400
Výrobní ztráty celkem			1 000
Hmotnost hotových výrobků			13 400

Výrobní postup:

Do vyšlehaného másla zamícháme mouku a postupně smetanu. Přidáme jemně rozsekaná natvrdo vařená vejce a sůl a vše promícháme v těsto, z kterého vytvoříme nízké kulaté a stejně velké kroketky. Obalíme je ve strouhance a smažíme v předem rozpáleném oleji po obou stranách do červena. Vychladlé smaženky klademe na krajíčky chleba a zdobíme vějířky okurek.

51221 Cikánský chléb

100 porcí

Hmotnost jednoho kusu 148 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Chléb žitný	10 000	400	9 600
Cikánská pečinka	2 000	40	1 960
Sýr ementál	500	25	475
Okurky konzervované	1 000	200	800
Hořčice	2 000	—	2 000
Hmotnost potravin	15 500	665	14 835
Výrobní ztráty celkem			35
Hmotnost hotových výrobků			14 800

Výrobní postup:

Chléb rozkrájíme na stejně velké krajíčky o hmotnosti 50 g — 2 kusy na jednu porci. Jeden krajíček potřeme hořčicí, obložíme cikánskou pečinkou, slabými plátky ementálu a okurkou a přiklopíme druhým krajíčkem chleba.

51222 Lidová svačina

100 porcí

Hmotnost jedné porce 133 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Žitný chléb	10 000	400	9 600
Máslo	1 000	—	1 000
Brnénský salám	3 000	150	2 850
Hmotnost potravin	14 000	550	13 450
Výrobní ztráty celkem			150
Hmotnost hotových výrobků			13 300

Výrobní postup:

Chléb nakrájíme na stejně velké krajíčky o hmotnosti 50 g. Krajíček potřeme máslem, obložíme slabými kolečky oloupaného salámu a přiklopíme druhým, rovněž máslem potřeným chlebem.

51301 Slanečkové

100 porcí

Hmotnost jedné porce 24 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Chléb žitný	1 000	40	960
Slanečky	2 000	800	1 200
Majonéza (receptura č. 50101)	250	—	250
Paprika kapie	150	30	120
Párátka 100 kusů			
Hmotnost potravin	3 400	870	2 530
Výrobní ztráty celkem			130
Hmotnost hotových výrobků			2 400

Výrobní postup:

Z krajíčků chleba krájíme úhledné plátky tvaru kosočtverečků bez kůrky o hmotnosti 10 g. Na jednotlivé plátky položíme filátko ze slanečků, ozdobíme růžičkou z majonézy a úhledným dílkem papriky kapie. Vše připichneme párátkem.

51302 Se slaninou

100 porcí

Hmotnost jedné porce 23 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Samožitný chléb	1 200	200	1 000
Slanina bez kůže	1 000	—	1 000
Paprika mletá	100	—	100
Paprika kapie	300	60	240
Párátka 100 kusů			
Hmotnost potravin	2 600	260	2 340
Výrobní ztráty celkem			40
Hmotnost hotových výrobků			2 300

Výrobní postup:

Tenké krajíčky chleba zbavíme kůrky a rozkrájíme na stejně velké čtverečky o hmotnosti 10 g. Položíme na ně plátky slaniny, smočené v mleté paprice, ozdobíme kouskem papriky kapie a připevníme párátkem.

51303 Se sardelovým očkem na chlebě

100 porcí

Hmotnost jedné porce 22 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Samožitný chléb	1 200	200	1 000
Máslo	500	—	500
Okurky konzervované	500	50	450
Sardelová očka 100 kusů	500	150	350
Párátka 100 kusů			
Hmotnost potravin	2 700	400	2 300
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotových výrobků			2 200

Výrobní postup:

Tenké krajíčky chleba zbavíme kůrky, rozkrájíme na stejné velké čtverečky o hmotnosti 10 g a potřeme máslem. Položíme na ně plátek okurky, sardelové očko a vše upevníme párátkem.

51304 Sýrové

100 porcí

Hmotnost jedné porce 16 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Slané tukově rohlíky	500	—	500
Máslo	250	—	250
Sýr Eidamská cihla	1 000	50	950
Paprika mletá	10	—	10
Párátka 100 kusů			
Hmotnost potravin	1 760	50	1 710
Výrobní ztráty celkem			110
Hmotnost hotových výrobků			1 600

Výrobní postup:

Očištěnou Eidamskou cihlu jemně nastrouháme a smícháme s čerstvým máslem. Z rohlíku nakrájíme šikmým řezem kolečka o hmotnosti 5 g, potřeme připraveným sýrem, posypeme mletou paprikou a každou chuťovku napichneme na párátko.

61305 Paštikové

100 porcí

Hmotnost jedné porce 16 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Slané tukové rohlíky	500	—	500
Paštiková pomazánka (receptura č. 50184)	1 000	—	1 000
Okurky konzervované	250	50	200
Párátka 100 kusů			
Hmotnost potravin	1 750	50	1 700
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotových výrobků			1 600

Výrobní postup:

Z rohlíků nakrájíme šikmým řezem kolečka o hmotnosti 5 g, naneseme na ně sáčkem s ozdobnou trubičkou paštikovou pěnu, ozdobíme malým výjiřkem okurky a upevníme párátkem.

51306 Se šunkovou pěnou

100 porcí

Hmotnost jedné porce 16 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Slané tukové rohlíky	500	—	500
Šunková pěna (receptura č. 50187)	1 000	—	1 000
Paprika kapie	250	50	200
Párátka 100 kusů			
Hmotnost potravin	1 750	50	1 700
Výrobní ztráty celkem			100
Hmotnost hotových výrobků			1 600

Výrobní postup:

Z rohlíků nakrájíme šikmým řezem kolečka o hmotnosti 5 g. Ze sáčku s vroubkovanou trubičkou na ně nastříkáme šunkovou pěnu. Ozdobíme kouskem papriky kapie a upevníme párátkem.

51307 Vaječné

100 porcí

Hmotnost jedné porce 16 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Slané tukové rohlíky	500	—	500
Žloutková fáš (receptura č. 50132)	1 200	—	1 200
Kaviár	50	—	50
Párátka 100 kusů			
Hmotnost potravin	1 750	—	1 750
Výrobní ztráty celkem			150
Hmotnost hotových výrobků			1 600

Výrobní postup:

Z rohlíků nakrájíme šikmým řezem kolečka o hmotnosti 5 g a sáčkem s vroubkovanou trubičkou na ně naneseme vaječnou fáš. Celek ozdobíme černým kaviárem a upevníme párátkem.

51308 Humrové

100 porcí

Hmotnost jedné porce 18 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Tukové rohlíky slané	500	—	500
Humrová majonéza (receptura č. 50407)	1 200	—	1 200
Humrové maso na ozdobu	100	18	82
Citrón	150	15	135
Párátka 100 kusů			
Hmotnost potravin	1 950	33	1 917
Výrobní ztráty celkem			117
Hmotnost hotových výrobků			1 800

Výrobní postup:

Z rohlíků nakrájíme šikmým řezem kolečka o hmotnosti 5 g a naneseme na ně humrovou majonézu. Navrch položíme kousek humřího masa a slabý plátek citrónu. Vše upevníme párátkem.

51309 Sleďové

100 porcí

Hmotnost jedné porce 22 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Tukové rohlíky slané	500	—	500
Kyselé sledě bez nálevu	1 000	100	900
Okurky konzervované	600	120	480
Cibule	500	75	425
Párátka 100 kusů			
Hmotnost potravin	2 600	295	2 305
Výrobní ztráty celkem			105
Hmotnost hotových výrobků			2 200

Výrobní postup:

Z rohlíků nakrájíme šikmým řezem kolečka o hmotnosti 5 g; položíme na ně řezy z kyselého sledě, ozdobíme kouskem okurky a kolečkem cibule a vše upevníme párátkem.

51312 Šunkové

100 porcí

Hmotnost jedné porce 17 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Tukové rohlíky slané	500	—	500
Šunka dušená	950	—	950
Okurky konzervované	500	100	400
Párátka 100 kusů			
Hmotnost potravin	1 950	100	1 850
Výrobní ztráty celkem			150
Hmotnost hotových výrobků			1 700

Výrobní postup:

Z rohlíků nakrájíme šikmým řezem kolečka o hmotnosti 5 g a položíme na ně plátky šunky. Ozdobíme malým vějířkem okurky, který upevníme párátkem.

51313 S olejovkou

100 porcí

Hmotnost jedné porce 13 g

Druh potravin	Hmotnost hrubé v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čisté v g
Tukové rohlíky slané	500	—	500
Máslo	250	—	250
Olejovky	700	210	490
Okurky konzervované	150	30	120
Párátka 100 kusů			
Hmotnost potravin	1 600	240	1 360
Výrobní ztráty celkem			60
Hmotnost hotových výrobků			1 300

Výrobní postup:

Z rohlíků nakrájíme šikmým řezem kolečka o hmotnosti 5 g a potřeme je máslem. Na jednotlivé porce položíme plátek okurky, navrch kousek olejovky a vše upevníme párátkem.

51314 Se sardelovým očkem

100 porcí

Hmotnost jedné porce 14 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Tukové rohlíky slané	500	—	500
Okurky konzervované	400	80	320
Cibule	200	30	170
Paprika kapie	100	20	80
Sardelová očka 100 kusů	500	150	350
Párátka 100 kusů			
Hmotnost potravin	1 700	280	1 420
Výrobní ztráty celkem			20
Hmotnost hotových výrobků			1 400

Výrobní postup:

Z rohlíků nakrájíme šikmým řezem kolečka o hmotnosti 5 g. Na každé položíme kolečko okurky, plátek cibule, kousek papriky kapie a sardelové očko a pokapemo olejem z oček. Vše upevníme párátkem.

51315 S uzeným lososem

100 porcí

Hmotnost jedné porce 19 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Tukové rohliky slané	500	—	500
Máslo	250	—	250
Vejce čerstvá 10 kusů	400	—	400
Losos uzený v oleji z nepravého lososa	1 000	200	800
Párátka 100 kusů			
Hmotnost potravin	2 150	200	1 950
Výrobní ztráty celkem			50
Hmotnost hotových výrobků			1 900

Výrobní postup:

Z rohlíků nakrájíme šikmým řezem kolečka o hmotnosti 5 g a potřeme je máslem. Na každý plátek položíme kolečko natvrdo vařeného vejce a na ně plátek uzeného lososa. Jednotlivé porce pokapeme olejem z lososa a vše upevníme párátkem.

51316 Kaviárové

100 porcí

Hmotnost jedné porce 12 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Tukové rohlíky slané	500	—	500
Máslo	250	—	250
Kaviár černý, pravý	500	—	500
Párátka 100 kusů			
Hmotnost potravin	1 250	—	1 250
Výrobní ztráty celkem			50
Hmotnost hotových výrobků			1 200

Výrobní postup:

Z rohlíků nakrájíme šikmým řezem kolečka o hmotnosti 5 g a potřeme je máslem. Na každý plátek naneseme kaviár a do středu vpichneme párátko.

51317 Slanečkové na vece

100 porcí

Hmotnost jedné porce 36 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Bílá veka	1 000	—	1 000
Okurky konzervované	800	160	640
Slanečky	3 000	1 200	1 800
Cibule	300	45	255
Párátka 100 kusů			
Hmotnost potravin	5 100	1 405	3 695
Výrobní ztráty celkem			95
Hmotnost hotových výrobků			3 600

Výrobní postup:

Z bílé veky nakrájíme stejně velké čtverečky o hmotnosti 10 g; na každý položíme plátek okurky, řez očištěného slanečka a několik slabě krájených koleček cibule a vše upevníme párátkem.

51318 Slanečková sousta v oleji

100 porcí

Hmotnost jedné porce 28 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Slanečky	3 500	1 400	2 100
Cibule	500	75	425
Olej jedlý	300	—	300
Párátka 100 kusů			
Hmotnost potravin	4 300	1 475	2 825
Výrobní ztráty celkem			25
Hmotnost hotových výrobků			2 800

Výrobní postup:

Úhledně řezy očištěného slanečka srovnáme na vhodnou mísu, na každý řez položíme plátek cibule, přelijeme olejem a vpichneme párátko.

STUDENÁ MASA TEPELNĚ UPRAVENÁ PRO PRODEJ NA VÁHU

51401 Telecí pečeně

10 kg

Do červena pečená telecí pečeně bez ledvinky, zbavená výčnělků obratlových kostí a částí obratlů. Maso je měkké a šťavnaté. Vůně a chuť charakteristická pro pečené telecí maso.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Telecí pečeně s kostí (ledvina bez ledvinky)	18 200	1 820	16 380
Sůl	300	300	—
Margarín	200	200	—
Hmotnost potravin	18 700	2 320	16 380
Výrobní ztráty celkem			6 380
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Z telecí pečeně odsekneme výčnělky obratlových kostí, část obratlů (hřbetních kostí), maso opláchneme, osolíme, položíme na pekáč s rozsekanými telecími kostmi, podlijeme trochou vařicí vody, přidáme tuk a pečeme v předem vyhřáté troubě do červena a do měkka. Při pečení maso občas přeléváme vypečenou šťávou, kterou podle potřeby doléváme vždy vařicí vodou. Pečené maso necháme dobře vychladnout.

51402 Telecí kýta špikovaná 10 kg

Do červena pečená, slaninou bez kůže protknutá teleci kýta. Maso musí být měkké, šťavnaté. Vůně a chuť charakteristická pro pečené teleci maso.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Teleci kýta (dlouhý šál včetně válečku)	15 800	—	15 800
Slanina s kůží	1 000	50	950
Sůl	300	300	—
Margarin	200	200	—
Hmotnost potravin	17 300	550	18 750
Výrobní ztráty celkem			6 750
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Omytý a očištěný dlouhý šál včetně válečku z teleci kýty protkneme klínky slaniny, ze které jsme nejprve odstranili kůži; maso osolíme, vložíme na pekáč, podlijeme vařicí vodou, přidáme tuk, kůži ze slaniny a pečeme po obou stranách do červena a do měkka v předem vyhřáté troubě. Při pečení občas přeléváme vypečenou šťávou, do které podle potřeby dolévá-me vařicí vodu. Pečenou kýtu necháme dobře vychladnout.

51403 Telecí hrudí pražské 10 kg

Do červena pečené nadívaně telecí hrudí. Nádivku tvoří spolu s hráškem slabě osmažená, na kostičky krájená šunka, spojená sraženými vejci. Vůně a chuť charakteristická pro pečené telecí maso, ovlivněná použitou nádivkou, sladěná. Při krájení se nádivka nerozpadá.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Telecí hrudí s kostí	12 000	1 000	11 000
Sůl	300	300	—
Margarin	200	200	—
Nádivka:			
Šunka dušená	1 150	—	1 150
Margarin	500	—	500
Zelený hrášek bez nálevu	1 200	—	1 200
Vejce čerstvá	1 400	—	1 400
Sůl	50	—	50
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	16 900	1 525	15 375
Výrobní ztráty celkem			5 375
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Z telecího hrudí odstraníme žeberní kosti, středem prořízneme asi 5 až 6 cm širokou kapsu, kterou naplníme nádivkou, otvor uzavřeme špejlí a hrudí osolíme. Položíme je vrchní stranou na drobně nasekané kosti, podlijeme vařicí vodou, přidáme tuk a maso pečeme v předem vyhřáté troubě po obou stranách do červena a do měkka. Při pečení často přelévá-me šťávou, kterou podle potřeby doléváme vařicí vodou. Nádivku vyrobí-me tak, že na rozehřátý tuk vložíme na kostičky krájenou šunku, slabě ji os-mažíme, přidáme zelený hrášek a znovu slabě osmažíme. Směs zalijeme vejci se solí a za stálého míchání je necháme srazit. Nakonec přimícháme jemně sekanou petrželovou nať.

Poznámka: Recepturou stanovená dávka tuku na smažení je uvedena jako ztráta přepálením. Použije-li se větší množství tuku, zůstává k další potřebě.

51404 Telecí hrudí nadívané pečené 10 kg

Do červena pečené nadívané telecí hrudí. Nádivku tvoří na kostičky krájená žemle, spojená směsí žloutků, koření, petrželky a tuku, a vmíchaný sníh z bílků. Vůně a chuť charakteristická pro pečené telecí maso, s příchutí jemné nádivky. Při krájení se nádivka nerozpadá.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Telecí s hrudí s kosti	9 500	900	8 600
Sůl	300	300	—
Margarin	200	200	—
N á d i v k a :			
Žemle (bílá veka)	2 800	—	2 800
Mléko konzumní	2 400	—	2 400
Margarin	750	—	750
Vejce čerstvá	600	—	600
Květ mletý	5	—	5
Pepř mletý	5	—	5
Petrželová nať	100	25	75
Sůl	100	—	100
Hmotnost potravin	16 760	1 425	15 335
Výrobní ztráty celkem			5 335
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Z telecích hrudí odstraníme žeberní kosti, středem prořízneme otvor (kapsa) asi 5 až 6 cm široký, vyplníme nádivkou, hrudí uzavřeme špejli, osolíme a klademe do pekáče na rozsekané kosti vrchní stranou dolů. Vařicí vodou podlijeme, přidáme trochu tuku a pečeme v předem vyhřáté troubě do zlatova a měkka. Podle potřeby často přeléváme vypečenou šťávou, kterou doléváme vařicí vodou. Hrudí necháme po upečení dobře vychladnout.

P o z n á m k a : Protože po upečení zůstává tuk k dalšímu použití, stanoví receptura pouze takové množství, které se ztrácí přepálením.

Příprava nádivky: žemle nakrájíme na kostičky a pokropíme mlékem, které necháme dobře vsáknout. Zvlášť rozetřeme tuk se žloutky, kořením, jemně sekanou petrželovou natí a solí, přimícháme vymáčené žemle a nakonec tuhý sníh z bílků.

51405 Telecí žebírka smažená
51405/A Vepřová žebírka smažená

10 kg

Do zlatova smažená žebirka z teleci nebo vepřové pečeně. Obal je stejnoměrný, pokrývá celý povrch a nesmi opadávat. Jednotlivé porce nesmějí být pokroucené. Vůně a chuť příjemná, po smaženém mase, přiměřeně slaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Telecí nebo vepřová pečinka s kosti	9 000	900	8 100
Sůl	250	—	250
Mouka hladká	900	—	900
Vejce čerstvá	640	—	640
Mléko konzumní	700	—	700
Strouhanka	1 800	—	1 800
Olej jedlý na smažení	1 800	—	1 800
Hmotnost potravin	15 090	900	14 190
Výrobní ztráty celkem			4 190
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Z teleciho nebo vepřových pečinek odsekneme výčnělky obratlových kosti a část hřbetu (obratel). Připravené maso rozporcujeme na vzhledná žebirka, která slabě rozklepeme a okrajové blány nařízneme, aby se při smaženi nekroutila. Osolíme, obalíme v mouce, ve vejcich, rozkvedlaných s mlékem, v jemné prosáté strouhance a usmažime v horkém oleji po obou stranách do zlatova. Smažená žebirka necháme rozložená v chladu vychladnout.

51406 Telecí řízky smažené
51406/A Vepřové řízky smažené

10 kg

Do zlatova smažené telecí nebo vepřové řízky. Obal je stejnoměrný, pokrývá celý povrch a nesmí opadávat. Řízky musí být krájeny přes vlákna, přibližně stejné velikosti, po usmažení nesmí být pokrouceně. Vůně a chuť příjemná, po smaženém mase, přiměřeně slaná. Hmotnost 1 ks řízku nemá přesáhnout 150 g, výjimečně 200 g.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Telecí nebo vepřová kýta	8 300	—	8 300
Sůl	250	—	250
Mouka hladká	900	—	900
Vejce čerstvá	640	—	640
Mléko konzumní	700	—	700
Strouhanka	1 800	—	1 800
Olej jedlý na smažení	1 800	—	1 800
Hmotnost potravin	14 390	—	14 390
Výrobní ztráty celkem			4 390
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Z očištěných telecích nebo vepřových kýt krájíme přes vlákno stejně velké řízky, které slabě naklepeme, okrajové blány nařízneme a maso po obou stranách osolíme. Připravené řízky obalíme v mouce, ve vejcích, rozmíchaných v mléce, v jemně prosáté strouhance a smažíme je v horkém oleji po obou stranách do zlatova. Smažené řízky necháme vychladnout.

51407 Rostbíf 10 kg

Do hněda pečený, dobře odleželý a očistěný roštěnec. Maso je uvnitř růžové a šťavnatě. Nesmí být propečené. Hotový výrobek je typické chuti a vůně, méně výrazný.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Roštěnec nízký	15 000	—	15 000
Sůl	250	—	250
Pepř mletý	20	—	20
Olej jedlý	400	—	400
Paprika mletá	20	—	20
Hmotnost potravin	15 690	—	15 690
Výrobní ztráty celkem			5 690
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Dostatečně odleželý a očistěný roštěnec osolíme, opepříme a vložíme do rozpáleného oleje, ve kterém jej pečeme po obou stranách v předem vyhřáté troubě. Doba pečení je závislá na jakosti, síle a intenzitě tepelného zdroje.

Pečený rostbíf z tuku vyjmeme a necháme do druhého dne vychladnout a ztuhnout. Potom jej potřeme částí tuku, ve které jsme rozmíchali mletou papriku.

51408 Vepřová krkovička
51408/A Vepřová pečínka

10 kg

Do měkka pečená vepřová krkovička nebo pečeně, zbavená části obratlů, případně základního obratlového kloubu. Vůně a chuť charakteristická pro pečeně vepřové maso, přiměřeně slaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Vepřová krkovička — pečínka s kostí	17 100	1 700	15 400
Sůl	300	300	—
Kmín	3	3	—
Cibule	200	200	—
Česnek	50	50	—
Hmotnost potravin	17 653	2 253	15 400
Výrobní ztráty celkem			4 900
Hmotnost hotového výrobku			10 500

z toho: 10 kg studené pečeně a 0,50 kg vypečeného sádla.

Výrobní postup:

Ze syrových pečínek odsekneme výčnělky obratlových kostí a část obratlů. Z krkovičky vyřízneme základní obratlový kloub a odsekneme část obratlových kostí.

Připravené maso omyjeme, položíme na pekáč s drobně rozsekanými kostmi, osolíme, okmínujeme, přidáme oloupanou cibuli a česnek, podlijeme vařicí vodou a pečeme zvolna po obou stranách do červena a do měkka.

Při pečení maso občas přeléváme vypečenou šťávou, kterou podle potřeby doléváme vařicí vodou. Vypečené sádlo postupně odebíráme, aby se nepřepálilo. Nakonec je přeškvaříme zvlášť v čistě nádobě.

51409 Vepřový bůček pečený 10 kg

Do měkka pečený vepřový bůček. Vůně a chuť typická pro pečený bůček, přiměřeně slaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Vepřový bůček s kostmi	15 000	—	15 000
Sůl	300	300	—
Kmín	3	3	—
Cibule	200	200	—
Česnek	50	50	—
Hmotnost potravin	15 553	553	15 000
Výrobní ztráty celkem			4 000
Hmotnost hotového výrobku			11 000

z toho: 10 kg pečeného vychladlého bůčku a 1 kg vypečeného sádla

Výrobní postup:

Omytý vepřový bůček osolíme, pokmínujeme, podlijeme trochou vařicí vody, přidáme oloupanou cibuli a česnek a maso zvolna pečeme po obou stranách do červena a do měkka. Při pečení maso občas přeléváme vypečenou šťávou, kterou podle potřeby doléváme vařicí vodou.

Vypečené sádlo postupně odebíráme, aby se nepřipalovalo, a doškvařujeme je zvlášť.

51410 Vepřový bůček nadívaný 10 kg

Do měkka pečený vepřový nadivaný bůček. Nádivku tvoří na drobné kostičky krájená žemle, spojená směsí žloutků s tukem a vmíchaným sněhem z bílků. Vůně a chuť charakteristická pro pečený bůček, zjemněná nádivkou, sladěná. Při krájení se nádivka nesmí rozpadávat.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Vepřový bůček s kostmi	8 500	—	8 500
Sůl	300	300	—
Kmín	3	3	—
Nádivka:			
Žemle (bílá veka)	2 800	—	2 800
Mléko konzumní	2 400	—	2 400
Margarín	500	—	500
Vejce čerstvá	600	—	600
Květ mletý	5	—	5
Pepř mletý	5	—	5
Sůl	100	—	100
Petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	15 313	328	14 985
Výrobní ztráty celkem			4 585
Hmotnost hotového výrobku			10 400

z toho: 10 kg pečeného vychladlého bůčku a 0,40 kg vypečeného sádla.

Výrobní postup:

Bůček rozřízneme středem tak, aby vznikla asi 5 až 6 cm široká kapsa; vyplníme ji nádivkou a otvor uzavřeme špejli. Bůček osolíme, pokmínujeme, podlijeme trochou vařicí vody a zvolna pečeme po obou stranách do červena a do měkka. Po otočení bůčku měkkou kůží nakrájíme na dílky, posolíme a pečeme, až je křupavá.

Při pečení bůček občas přeléváme vlastní šťávou, kterou podle potřeby doléváme vždy vařicí vodou. Vypečený tuk postupně sbíráme a nakonec jej vyškvaříme zvlášť v čisté nádobě.

Nádivku připravíme ze žemlí, rozkrájených na drobné kostičky, které necháme nasáknout mlékem. Zvlášť vymícháme tuk se žloutky, okořeníme, osolíme, přimícháme máčené kostičky žemlí a petrželovou nať a nakonec do směsi vmícháme tuhý sníh z bílků.

51411 Vepřová kolínka pečená 10 kg

Očištěná, do měkka pečená vepřová kolena. Kůže musí být měkká, do hněda zbarvená. Vůně a chuť pečeného vepřového kolena, přiměřené slaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Vepřová kolínka	15 000	—	15 000
Sůl	250	250	—
Kmín	10	10	—
Cibule	200	200	—
Česnek	50	50	—
Hmotnost potravin	15 510	510	15 000
Výrobní ztráty celkem			4 000
Hmotnost hotového výrobku			11 000

z toho: 10 kg kolínek pečených a vychlazených a 1 kg vypečeného sádla

Výrobní postup:

Chloupků zbavená kolínka umyjeme, položíme na pekáč, osolíme, okmínujeme, zalijeme větším množstvím vařící vody, přidáme oloupanou cibuli a česnek a necháme zvolna péci. Než jsou kolena poloměkká, musíme je podlévat dostatečným množstvím vody, aby kůže varem měkla. Potom je pečeme již prudčeji za občasného polévání vlastní šťávou, kterou doléváme podle potřeby vařící vodou.

Při dopékání postupně odebíráme vypečený tuk, aby se nepřepálil, a vykvaříme jej pak zvlášť. Pečená kolena necháme vychladnout.

51412 Husa pečená
51412/A Kachna pečená

10 kg

Na kmíně pečená, řádně očištěná husa nebo kachna. Maso musí být dostatečně měkké. Vůně a chuť výrazná, typická, přiměřeně slaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Husa nebo kachna očištěná	17 800	—	17 800
Sůl	250	250	—
Kmín	10	10	—
Hmotnost potravin	18 060	260	17 800
Výrobní ztráty celkem			7 800
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Dobře očištěné a omytě husy nebo kachny navrchu i uvnitř osolíme, pokmínujeme, podlijeme na pekáči vařicí vodou a zvolna je pečeme po obou stranách do měkka a do červena. Při pečení je občas přeléváme šťávou, kterou podle potřeby doléváme vařicí vodou.

Vypečené sádlo postupně sbíráme, aby se nepřepalovalo, a nakonec je přeškvaříme zvlášť.

Pečenou drůbež necháme rozloženou v chladném prostředí a po vychladnutí ji rozporcujeme.

51413 Kuře pečené 10 kg

Řádně očištěná a do zlatova pečená kuřata. Maso musí být měkké, chuť a vůně jemná, typická, přiměřeně slaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Kuře očištěné	16 500	—	16 500
Sůl	250	250	—
Margarin	200	200	—
Hmotnost potravin	16 950	450	16 500
Výrobní ztráty celkem			6 500
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Dobře očištěná a omytá kuřata osolíme navrch i uvnitř, podlijeme je na pekáči trochou vařicí vody, přidáme tuk a pečeme v předem vyhřáté troubě po obou stranách do červena a do měkka. Při pečení je občas přelíváme šťávou, kterou podle potřeby doléváme trochou vařicí vody.

Poznámka: Tuk k pečení můžeme zvolit v libovolném množství, protože zůstává k dalšímu použití. Recepturou stanovené množství je určeno jen jako ztráta, vzniklá přepálením apod.

51414 Kuře pečené nadívané 10 kg

Do měkka pečená nadívaná kuřata. Nádivku tvoří na kostičky krájená žemle, spojená směsí žloutků, koření, petrželové natě a tuku s vmíchaným sněhem z bílků. Vůně a chuť charakteristická pro pečené kuře, zjemněná nádivkou, přiměřeně slaná. Při krájení se nádivka nerozpadá.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Kuře očištěné	12 000	—	12 000
Sůl	250	250	—
Margarin	200	200	—
Nádivka:			
Žemle (bílá veka)	2 200	—	2 200
Mléko konzumní	1 500	—	1 500
Margarín	350	—	350
Vejce čerstvá	480	—	480
Sůl	50	—	50
Květ mletý	5	—	5
Pepř mletý	5	—	5
Petrželová nať	50	12	38
Hmotnost potravin	17 090	462	16 628
Výrobní ztráty celkem			6 628

Hmotnost hotového výrobku 10 kg

Poměr kuřete k nádivce:
7,20 kg kuřete/2,80 kg nádivky

Výrobní postup:

Dobře očištěná a omytá kuřata vyplníme nádivkou, osolíme a upečeme po obou stranách do červena a do měkka.

Nádivku připravíme tak, že žemle slabě oloupeme, nakrájíme na drobné kostičky, pokropíme mlékem a necháme stát, až se celá dávka mléka vsákne. Tuk se žloutky vyšleháme, přidáme sůl, koření, jemně nasekanou petrželovou nať, máčené žemle a vše dobře promícháme. Nakonec vmícháme do nádivky z bílků vyšlehaný tuhý sníh.

P o z n á m k a: Tuk k pečení můžeme zvolit v libovolném množství, protože zůstává k dalšímu použití. Recepturou stanovené množství je určené jen jako ztráta vzniklá přepálením apod.

Kuřata můžeme nadívat jen do břišní dutiny, popřípadě do volete až po kůži prsiček, kterou od masa předem uvolníme, aby se nepotrhala. Při pečení kuřata občas přeléváme šťávou, kterou podle potřeby doléváme vždy malým množstvím vařicí vody.

51415 Krůta pečená

10 kg

Dobře očištěné, slaninou protknuté, do měkka pečené krůty. Vůně a chuť typická, přiměřeně slaná, po slanině.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Krůta očištěná	16 000	—	16 000
Slanina s kůží	600	30	570
Sůl	250	250	—
Margarín	200	200	—
Hmotnost potravin	17 050	480	16 570
Výrobní ztráty celkem			6 570
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Dobře očištěné a omyté krůty protkneme slaninou nakrájenou na tenké nudličky, podlijeme na pekáči trochou vařicí vody, přidáme tuk a pečeme po obou stranách do zlatova a do měkka.

Při pečení občas přeléváme vypečenou šťávu, kterou podle potřeby doléváme vařicí vodou.

Poznámka: Tuk k pečení můžeme zvolit v libovolném množství, protože zůstává k delšímu použití. Recepturou stanovené množství je určené jen jako ztráta, vzniklá přepálením apod.

51416 Husí krky plněné 10 kg

Řádně očištěné, vařené, plněné husí krky. Nádivku tvoří na kostičky krájené žemle, vepřové maso, husí játra, drobně krájené maso z husích krků, vejce a koření. Vůně a chuť po použitých surovinách, sladěné.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Husí krky bez hlav, očištěné	13 000	—	13 000
Vepřová plec bez kostí	3 200	—	3 200
Sůl	250	—	250
Cibule	300	45	255
Husí játra	2 000	100	1 900
Žemle (bílá veka)	800	—	800
Vývar z husích krků a vepřové plece	1 000	—	1 000
Vejce čerstvá	600	—	600
Česnek	150	15	135
Petrželová nať	100	25	75
Pepř mletý	5	—	5
Květ mletý	3	—	3
Zázvor mletý	3	—	3
Hmotnost potravin	21 411	185	21 226
Výrobní ztráty celkem			11 226
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Husí krky očistíme, opálíme, vypereme a stáhneme z nich kůži. Do vařicí vody vložíme vyprané vepřové maso, stažené krky, část soli a cibuli a vše povaříme do měkka. Před koncem varu vložíme do směsi husí játra a necháme přejít varem, aby játra ztuhla. Žemle na kostky pokrájené pokropíme pak chladným vývarem z masa a krků a necháme jej celý vsáknout.

Vychladlé vepřové maso a ztužená játra nakrájíme na kousky, přidáme z husích krků obrané a drobně rozkrájené maso, připravenou máčenou žemli, vejce, třený česnek, jemně krájenou petrželovou nať, sůl a koření a vše zlehka promícháme.

Hmotou naplníme syrové kůže z husích krků, oba okrajové otvory zašijeme, plněné krky vložíme do vařicího vývaru nebo slané vody a zvolna vaříme nejdéle 30 minut.

Vařené plněné krky položíme mezi prkénka, zatěžkáme je a necháme vychladnout.

51417 Bažant špikovaný pečený 10 kg

Do měkka pečený, slaninou protknutý, řádně očistěný bažant. Vůně a chuť pečené zvěřiny, typická, přiměřeně slaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Bažant v peří	20 000	5 000	15 000
Slanina s kůží	600	30	570
Sůl	250	—	250
Hmotnost potravin	20 850	5 030	15 820
Výrobní ztráty celkem			5 820
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Dobře očistěné a omyté bažanty protkneme slabými nudličkami slaniny, osolíme a upečeme do zlatova a do měkka. Při pečení je občas přelévá-me šťávou, kterou podle potřeby doléváme vařicí vodou.

Poznámka: Bažanty pečeme pokud možno společně s kusy, určenými pro teplou kuchyň, při jejichž přípravě jsou použity ještě další přísady, zvýrazňující šťávu.

51418 Sekaná pečeně

100 kg

Malé šišky zlatohnědé barvy, uceleného úhledného tvaru. Hmotnost jednotlivých kusů sekaně pečené nesmí přesáhnout 1 kg. Na řezu je sekaná růžově červené barvy, bez větších vzduchových dutin. Mozaiku tvoří na kostičky krájená slanina a drobné části tučného vepřového masa. Konzistence je dostatečně tuhá, pružná, soudržná, v teplém stavu křehká. Vůně charakteristická po pečení, chuť typická, přiměřeně slaná a kořeněná.

Voda maximálně	59 %
Tuk minimálně	16 %
Sůl maximálně	2,8%

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Hovězí maso přední bez kosti	16 500	—	16 500
Sůl, případně solicí směs	2 200	—	2 200
Voda pitná	16 000	—	16 000
Hovězí výřez	16 500	—	16 500
Strouhanka	10 000	—	10 000
Mléko konzumní	12 000	—	12 000
Vejce čerstvá nebo vaječné bílky	4 400	—	4 400
Vepřový výřez	16 500	—	16 500
Vepřový bůček	24 500	2 940	21 560
Cibule	4 000	600	3 400
Česnek	1 100	110	990
Mouka polohrubá	3 300	—	3 300
Pepř mletý	100	—	100
Slanina bez kůže	4 400	—	4 400
Hmotnost potravin	131 500	3 650	127 850
Výrobní ztráty celkem			27 850
Hmotnost hotového výrobku			100 kg

Výrobní postup:

Hovězí maso prosolíme, mělníme na řezačce a za postupného přidávání vody micháme, až vznikne jemný lepivý prát. Prát potom promícháme se strouhankou, rozmíchanou v mléce, přidáme vejce nebo vaječné bílky,

nahrubo semleté vepřové maso a bůček, jemně mletou cibuli, česnek, mouku a pepř. Nakonec přidáme na kostičky krájenou slaninu a vše ještě lehce zamícháme.

Z připravené mleté směsi tvoříme menší šišky, které pečeme za občasného přelévání vypečenou šťávou do zlatova.

51418/A Lahůdková sekaná pečeně

100 kg

Malé šišky zlatohnědé barvy, uceleného tvaru. Hmotnost jednotlivých kusů sekaně pečeně nesmí přesáhnout 1 kg. Na řezu je sekaná růžově červeně barvy, bez větších vzduchových dutin. Mozaiku tvoří na kostičky krájená slanina a drobné části tučného vepřového masa. Konzistence je dostatečně tuhá, pružná, soudržná, v teplém stavu křehká. Vůně charakteristická po pečení, chuť typická, přiměřeně slaná a kořeněná.

Voda maximálně	59 %
Tuk minimálně	16 %
Sůl maximálně	2,8%

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čisté v g
Hovězí maso přední bez kosti	33 000	—	33 000
Sůl, případně solicí směs	2 200	—	2 200
Voda pitná	16 000	—	16 000
Strouhanka	10 000	—	10 000
Mléko konzumní	12 000	—	12 000
Vejce čerstvá	4 400	—	4 400
Vepřový výřez	16 500	—	16 500
Vepřový bůček	24 500	2 940	21 560
Cibule	4 000	600	3 400
Česnek	1 100	110	990
Mouka polohrubá	3 300	—	3 300
Pepř mletý	100	—	100
Slanina s kůží	4 600	230	4 370
Hmotnost potravin	131 700	3 880	127 820
Výrobní ztráty celkem			27 820
Hmotnost hotového výrobku			100 kg

Výrobní postup:

Hovězí maso prosolíme, mělníme na řezačce a za postupného přidávání vody mícháme, až vznikne jemný lepivý prát. Prát promícháme se strouhanou houskou, rozmíchanou v mléce, přidáme vejce, na hrubo se-

mleté vepřové maso a bůček, jemné mletou cibuli, česnek, prosátou mouku a pepř. Nakonec přidáme na kostičky krájenou slaninu a vše zlehka promícháme.

Z připravené směsi tvarujeme menší šišky sekané a pečeme je za občasného podlévání do zlatova.

51418/B Konzumní sekaná pečeně · 100 kg

Větší šišky válcovitého tvaru, maximální hmotnost jednoho kusu 3 kg. Povrch je červenohnědé barvy, ucelený, menší povrchové praskliny jsou přípustné. U zauzované sekané je povrch tmavší hnědé barvy. Mozaiku tvoří na kostičky krájená slanina a drobné části tučného vepřového masa. Konzistence je dostatečně tuhá, pružná, v teplém stavu křehká. Vůně a chuť charakteristická pro sekanou pečeni, přiměřeně slaná, výrazněji kořeněná.

Voda maximálně	63 %
Tuk minimálně	12 %
Sůl maximálně	2,8%

Druh potravin	Hmotnost hrubá vg	odpad vg	čistá vg
Hovězí maso přední bez kosti	40 000	—	40 000
Sůl, případně solicí směs	2 200	—	2 200
Voda pitná	30 000	—	30 000
Strouhanka	14 000	—	14 000
Vejce čerstvá	4 000	—	4 000
Vepřový výřez	25 000	—	25 000
Cibule	3 000	450	2 550
Česnek	1 000	100	900
Mouka hladká	4 000	—	4 000
Pepř mletý	100	—	100
Slanina s kůží	4 000	200	3 800
Hmotnost potravin	127 300	750	126 550
Výrobní ztráty celkem			26 550
Hmotnost hotového výrobku			100 kg

Výrobní postup:

Hovězí maso prosolíme, mělníme na řezačce a za postupného přidávání vody mícháme, až vznikne jemný lepivý prát. Ten dále promícháme se strouhankou, navlhčenou ve vodě, přidáme vejce, část na jemno semletého libovějšího vepřového masa, jemně mletou cibuli, česnek, prosátou

mouku a pepř.Nakonec přidáme část nahrubo semletého tučnějšího vepřového masa a na kostičky krájenou slaninu a vše zlehka promícháme.

Z připraveného díla tvarujeme větší šišky a pečeme za občasného podlévání do zlatova.

51418/BB Konzumní sekaná pečeně I. 100 kg

Větší šišky válcovitého tvaru. Maximální hmotnost 1 kusu 3 kg. Povrch je červenohnědé barvy, ucelený, menší povrchově praskliny jsou přípustné. Na řezu sekaná růžové červené barvy, bez větších vzduchových dutin. Mozaiku tvoří menši množství na kostičky krájené slaniny a drobně části vepřového boku. Konzistence je dostatečně tuhá, pružná, v teplém stavu křehká. Vůně a chuť charakteristická pro sekanou pečeni, přiměřeně slaná a kořeněná.

Voda maximálně	63 %
Tuk minimálně	12 %
Sůl maximálně	2,8%

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Hovězí přední bez kosti	40 000	—	40 000
Sůl, případně solici směs	2 200	—	2 200
Voda	26 000	—	26 000
Strouhanka	14 000	—	14 000
Vejce čerstvá	4 000	—	4 000
Vepřový bok	20 000	2 400	17 600
Cibule	3 000	450	2 550
Česnek	1 000	100	900
Mouka hladká	4 000	—	4 000
Pepř mletý	100	—	100
Slanina s kůží	4 000	200	3 800
Olej na smažení	2 200	—	2 200
Hmotnost potravin	120 500	3 150	117 350
Výrobní ztráty celkem			17 350
Hmotnost hotového výrobku			100 kg

Výrobní postup:

Hovězi maso prosolíme, mělníme na řezačce a za postupného přilévání vody mícháme, až vznikne jemný, lepivý prát. Ten dále promícháme se strouhankou, přidáme vejce, na hrubo mletý vykostěný vepřový bok, jemně mletou cibuli, česnek, prosátou mouku a pepř. Nakonec přidáme na kostičky nakrájenou slaninu a vše zlehka promícháme. Z připravené směsi for-

muje ıe větší šišky, zabalíme do pergamenu, řádně je převážeme a necháme táhnout 2 hodiny při 80 °C. Po vyjmutí z vody a vybalení necháme sekanou vychladnout a šišky v horkém oleji osmažíme asi po dobu 20 až 30 minut.

51418/C Debrecínská sekaná pečeně 100 kg

Větši šišky zlatohnědé barvy, uceleného úhledného tvaru. Menši povrchové praskliny jsou připustné. Hmotnost jednotlivých kusů nesmi přesáhnout 3 kg. Na řezu sekaná růžově červené barvy, bez větších vzduchových dutin. Mozaiku tvoří menši množství na kostičky krájeně slaniny a drobně části vepřového hřbetního sádla. Konzistence je dostatočně tuhá, pružná, v teplém stavu křehká. Vůně charakteristická po pečení, chuť typická, přiměřeně slaná a kořeněná.

Voda maximálně	60 %
Tuk minimálně	17 %
Sůl maximálně	2,8%

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Hovězi maso přední předsolené			
z toho: hovězi přední bez kosti	48 600	—	48 600
solicí směs	1 000	—	1 000
Sůl, případně solici směs	1 500	—	1 500
Pitná voda	25 800	—	25 800
Cibule	2 950	450	2 500
Česnek	550	50	500
Pepř mletý	100	—	100
Kmin mletý	150	—	150
Majoránka	50	—	50
Muškátový květ mletý	20	—	20
Paprika pálivá	90	—	90
Paprika sladká	60	—	60
Vejce čerstvá	3 600	—	3 600
Strouhanka	8 000	—	8 000
Sušeně mléko odstředěně	3 000	—	3 000
Škrobová moučka	5 000	—	5 000
Hřbetni sádlo syrové bez kůže	15 000	—	15 000
Uzená slanina bez kůže	4 000	—	4 000
Olej na smaženi	1 000	—	1 000
Hmotnost potravin	120 470	500	119 970
Výrobni ztráty celkem			19 970
Hmotnost hotového výrobku			100 kg

Výrobní postup:

Předsoleně a dobře proležené hovězí maso zprátujeme s cibulí a česnekem. Do prátu vmícháme za stálého přidávání vody postupně koření, vejce, vodou navlhčenou strouhanku, mléko, škrobovou moučku a sůl. Naposled do díla vmícháme na hrubo umleté vychlazené syrové hřbetní sádlo a na kostky krájenou slaninu.

Takto připravenou masou plníme formy na cikánskou pečeni a necháme táhnout cca 2 až 2,5 hodiny při teplotě 70 °C.

Odvařenou a vybalenou sekanou osmažíme a horkém oleji cca 20 až 30 minut, případně ji místo dosmažování zaudíme studeným kouřem.

51418/D Družstevní sekaná pečeně 100 kg

Větší šišky válcovitého tvaru, maximální hmotnost jednoho kusu 3 kg. Povrch je podle použitého tepelného zpracování červenohnědé až tmavší hnědé barvy. Menší povrchové praskliny jsou přípustné. Na řezu je sekaná růžově červené barvy, bez větších vzduchových dutin. Mozaiku tvoří větší množství drobných kousků hřbetního sádla a vepřového bůčku. Konzistence je dostatečně tuhá, pružná, v teplém stavu křehká. Vůně a chuť charakteristická pro sekanou pečeni, přiměřeně slaná a kořeněná.

Voda maximálně	58 %
Tuk minimálně	20 %
Sůl maximálně	2,8%

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Hovězí maso přední bez kosti	37 000	—	37 000
Hovězí výřez	10 000	—	10 000
Solicí směs dusitanová	2 000	—	2 000
Vepřový bůček bez kostí a kůže	12 000	—	12 000
Vepřový výřez	12 000	—	12 000
Vepřová kůže	2 000	—	2 000
Hřbetní sádlo bez kůže	8 000	—	8 000
Voda pitná	17 000	—	17 000
Cibule	3 000	500	2 500
Česneková pasta (50%)	500	—	500
Mouka hrubá	3 300	—	3 300
Strouhanka	7 000	—	7 000
Mléko egalizované	5 000	—	5 000
Vejce čerstvá neb vaječné bílky	2 000	—	2 000
Kmín	100	—	100
Pepř mletý	200	—	200
Hmotnost potravin	121 100	500	120 600
Výrobní ztráty celkem			20 600
Hmotnost hotového výrobku			100 kg

Poznámka: Výpek při pečení a olej po osmažení je považován jako odpad. Spotřeba oleje na osmažení je 3 kg.

Výrobní postup:

Tuhé části vepřových boků mělnime na řezačce s ostrým složením, zakončeným deskou o průměru otvorů 10 mm. Hovězí přední, hovězí výřez a měkké části vepřových bůčků a vepřový výřez mělnime každé zvlášť na řezačce s celým složením zakončeným deskou o průměru otvorů 2,5 mm. Hřbetní sádlo nakrájíme na části o velikosti 10 mm.

Do kutru vložíme nejprve hovězí přední maso a s pomocnými surovinami vč. solicí směsi vymícháme, přidáme hovězí výřez a vepřový bůček (2,5 mm), na závěr přidáme vepřový výřez a mělněné předvařené vepřové kůže. Vymíchanou spojku v michačce zamícháme s vepřovým bůčkem a hřbetním sádlem (10 mm).

a) Zamíchané dílo tvarujeme na šišky o váze 2—3 kg, které mírně podlité vodou vkládáme do rozpálené trouby a pečeme do zlatova.

b) Zamíchané dílo tvarujeme do obalu na šišky o váze 2—3 kg, zavážeme a odvařujeme při teplotě 72—75 °C, necháme vychladnout a odstraníme obal.

Odvařenou vychladlou sekanou buď zauzujeme nebo smažíme na oleji do zlatova.

51419 Karbanátek smažený

100 porcí

Smažené obalované karbanátky pravidelného tvaru. Obal tvoří mouka, vejce s mlékem a strouhanka. Povrch je do zlatova smažený, nepopraskaný. Vůně a chuť výrazněji kořeněná, typická.

Hmotnost jedné porce 95 g

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Hovězí výřez	3000	—	3000
Vepřový výřez	2500	—	2500
Žemle (veka)	800	—	800
Voda pitná	1500	—	1500
Cibule	400	60	340
Česnek	100	10	90
Vejce čerstvá	600	—	600
Mouka hladká	300	—	300
Strouhanka	400	—	400
Pepř mletý	10	—	10
Majoránka	10	—	10
Olej jedlý na smažení	1500	—	1500
Sůl	300	—	300
Obalení:	700	—	700
Mouka hladká			
Vejce čerstvá	600	—	600
Mléko konzumní	700	—	700
Strouhanka	1700	—	1700
Hmotnost potravin	15120	70	15050
Výrobní ztráty celkem			5550
Hmotnost hotového výrobku			9500

Výrobní postup:

Maso, žemli máčenou ve vodě, oloupanou cibuli a česnek jemně umeleme. Přidáme vejce, mouku, strouhanku, koření a sůl. Vše dobře promícháme. Z připravené hmoty tvoříme stejně velké karbanátky, které obalujeme v mouce, ve vejcích, rozkvedlaných v mléce a strouhance. Smažíme je v horkém oleji po obou stranách do zlatova. Po usmažení necháme karbanátky vychladnout.

51420 Kapr smažený 10 kg

Řádně očistěný, porcovaný a do zlatova smažený kapr. Obal musi pokrývat celý povrch, nesmi opadávat. Vůně a chuť smažené ryby, typická, přiměřené slaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Kapr očistěný	9500	—	9500
Sůl	260	—	260
Mouka hladká	700	—	700
Vejce čerstvá	560	—	560
Mléko konzumní	700	—	700
Strouhanka	1700	—	1700
Olej jedlý na smažení	1600	—	1600
Hmotnost potravin	15020	—	15020
Výrobní ztráty celkem			5020
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Očisténě, omyté a do sucha okapané porce kapra osolíme, obalíme v mouce, ve vejcích, rozkvedlaných v mléce, a v jemně prosáté strouhance a smažíme je v horkém oleji po obou stranách do zlatova. Smažené porce kapra necháme vychladnout.

51421 Smažené rybí filé

10 kg

Na porce krájené, do zlatova smažené rybí filé. Obal musí pokrývat celý povrch, nesmí opadávat. Vůně a chuť obalovaného smaženého rybího filé, přiměřeně slaná, méně výrazná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Rybí filé zmrazené	10000	—	10000
Sůl	240	—	240
Mouka hladká	800	—	800
Mléko konzumní	700	—	700
Vejce čerstvá	560	—	560
Strouhanka	1700	—	1700
Olej jedlý na smažení	1650	—	1650
Hmotnost potravin	15650	—	15650
Výrobní ztráty celkem			5650
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Filé z mořských ryb nakrájíme na porce, osolíme, obalíme v mouce, v mléce s rozkvedlanými vejci a v jemně prosáté strouhance a smažíme je zvolna v horkém oleji po obou stranách do zlatova. Smažené filé necháme vychladnout.

51422 Smažené karbanátky z rybího filé 10 kg

Do zlatova smažené obalované rybí karbanátky pravidelného tvaru. Karbanátky musí být dobře tepelně opracované, měkké. Vůně a chuť po použitých surovinách, přiměřeně slaná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	odpad v g	čistá v g
Rybí filé zmrazené	7000	—	7000
Cibule	500	75	425
Vejce čerstvá	240	—	240
Mléko konzumní	1000	—	1000
Mouka hladká	150	—	150
Sůl	300	—	300
Olej jedlý na smažení	1650	—	1650
Obal:			
Mouka hladká	800	—	800
Vejce čerstvá	560	—	560
Mléko konzumní	600	—	600
Strouhanka	1600	—	1600
Hmotnost potravin	14400	75	14325
Výrobní ztráty celkem			4325
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Ořezy a drobné kousky zmrazeného rybího filé umeleme nebo jemně nasekáme, přidáme jemně strouhanou cibuli, vejce, mléko, mouku a sůl a vše dobře promícháme. Z připravené hmoty tvoříme stejně velké karbanátky, které obalíme v mouce, ve vejcích, rozkvedlaných v mléce, a v jemné prosáté strouhance a smažíme je v horkém oleji po obou stranách do zlatova.

Smažené karbanátky necháme vychladnout.

51423 Sledě smažené 10 kg

Na oleji smažené dobře očištěné, obalované sledě. Obal musí pokrývat celý povrch, nesmí opadávat. Povrch je do zlatova smažený. Vůně a chuť smažené ryby, příjemná.

Druh potravin	Hmotnost hrubá v g	Hmotnost odpad v g	Hmotnost čistá v g
Sledě zmrazené	12000	3000	9000
Sůl	300	—	300
Mouka hladká	800	—	800
Vejce čerstvá	600	—	600
Mléko konzumní	700	—	700
Strouhanka	2000	—	2000
Olej jedlý na smažení	1800	—	1800
Hmotnost potravin	18200	3000	15200
Výrobní ztráty celkem			5200
Hmotnost hotového výrobku			10 kg

Výrobní postup:

Dobře očištěné a dobře vypraně sledě necháme do sucha okapat osolíme je, obalíme v mouce, ve vejcích, rozkvedlaných s mlékem a ve strouhance a ihned je smažíme v horkém oleji po obou stranách do zlatova.

Poznámka: Sledě smažíme vždy ve větším množství oleje, než jaké předpisuje norma, která stanoví pouze spotřebu oleje včetně ztráty, vzniklé vypařením, cezením apod.

SEZNAM RECEPTUR

Číslo receptury	Název receptury	Str. čís.
	Základní výrobky	
50101	Majonéza	35
50102	Vařená majonéza	36
50103	Šunková majonéza	37
50104	Majonézový přeliv	38
50105	Aspik	39
50106	Aspik konzumní	41
50106/A	Aspik výrobní	42
50107	Český dresink	43
50108	Francouzský dresink	44
50109	Anglický dresink	45
50110	Dresink s kapary	46
50111	Sýrový dresink	47
50112	Vaječný dresink	48
50113	Smetanový dresink	49
50114	Rajčatový dresink	49
50115	Citrónový dresink	50
50116	Řecký dresink	51
50117	Majonézový dresink	52
50118	Česnekový dresink	52
50119	Hořčicový dresink	53
50120	Křenový dresink	54
50121	Vinný dresink	55
50122	Kořeněný dresink	56
50123	Ústřicový dresink	57
50124	Tatarská omáčka speciál	58
50124/A	Tatarská omáčka	59
50125	Octová omáčka (vinaigrette)	60
50126	Zvěřinová omáčka (cumberland)	61
50127	Česneková omáčka	62
50128	Ďábelská omáčka	63
50129	Remuládová omáčka	64
50130	Žampiónová omáčka	65
50131	Marináda na ryby a jiné výrobky	66
50132	Žloutková fáš	67
50132/A	Žloutková fáš jemná	68
50133	Křenová šlehačka	69
50134	Křenová šlehačka se šunkou	70
50135	Majonéza z kuřat	71
50136	Konzumní salát	72
50137	Konzumní salát s vejci	73
50138	Bramborový salát na chlebíčky	74
50139	Bramborový salát s majonézou	75
50140	Bramborový salát s vejci	76
50141	Slovenský bramborový salát	77
50142	Vlašský salát	78
50143	Vlašský salát speciál	80
50144	Vlašský salát s vejci	82
50145	Pochoutkový salát	84
50146	Zeleninový salát	85
50147	Francouzský salát	86

Číslo receptury	Název receptury	Str. čís.
50148	Francouzský salát speciál	87
50149	Francouzský salát se šunkou	88
50150	Celerový salát s majonézou	89
50151	Vejíčkový salát	90
50152	Jarní (vejíčkový) salát	91
50153	Lahůdkový salát	92
50154	Pražský salát I	93
50155	Pražský salát II	94
50156	Plzeňský salát	95
50157	Moravský salát	96
50158	Masový salát	97
50159	Ruský salát	98
50160	Pařížský salát	99
50161	Švýcarský salát I	100
50162	Švýcarský salát II	101
50163	Bretaňský salát	102
50164	Řecký salát	103
50165	Srbský salát	104
50166	Cikánský salát	105
50167	Pfeferonový salát	106
50168	Pfeferonový salát se sýrem	107
50173	Bulharský salát s vepřovým masem	108
50174	Masový salát s fazolemi	109
50175	Fazolový salát se šunkou a křenem	110
50176	Křenové fezole	111
50177	Sicilská fazole	112
50178	Žampiónový salát	113
50179	Žampiónový salát I	114
50180	Žampióny po indicku	115
50181	Tlačenkový salát	116
50182	Rajčatový salát s jogurtem	117
50183	Drožďová pomazánka	118
50184	Paštiková pomazánka na chlebíčky	119
50185	Vaječný krém	120
50186	Svačinový krém	121
50187	Šunková pěna	122
50188	Játrová pěna	123
50189	Uherská pěna	124
50190	Srnčí pěna	125
50191	Tukové těsto	126
50192	Máslové briošky	127
50193	Bramborové košíčky smažené	128
50194	Vejce vařená natvrdo	129
	Zdobená vejce	
50201	Ruská vejce	132
50202	Pražská vejce	133
50203	Ruská vejce s kaviárem	134
50204	Vejce na moskevský způsob	135
50205	Vejce s kaviárem	136
50206	Vejce na bramborovém salátě	137
50207	Vejce s majonézou na francouzském salátě	138
50208	Vejce se šunkou na francouzském salátě (Henri vejce)	139
50209	Vejce plněná žloutkovou fáší (vejce Kasino)	140
50210	Vejce plněná pěnou z husích jater (Štrasburská vejce)	141
50211	Vejce Kardinál	142

Číslo receptury	Název receptury	Str. čís.
50212	Humrová vejce	143
50213	Myslivecká vejce	144
50214	Lahůdková vejce	145
50215	Vejce s pečínkovým závinem	146
50216	Vejce Orient	147
50217	Pikantní zdobená vejce v kelímku	148
50218	Vejce v šunce a aspiku v kelímku	149
50219	Vejce v aspiku s humrem	150
50220	Žabák	151
	Výrobky v aspiku	
50301	Sleď zdobený v aspiku	154
50302	Sleď obložený v aspiku	155
50303	Rybí závitky v aspiku (v kelímku)	156
50304	Kyselé sledě v aspiku (v kelímku)	157
50305	Sleď vařený v aspiku	158
50306	Aspikové misky	159
50307	Uzený jazyk v aspiku	160
50308	Losos ve vlastní šťávě v aspiku	161
50309	Medailónky z humra v aspiku	162
50310	Medailónky z krevet v aspiku	163
50311	Závitky z pařížského salámu v aspiku	164
50312	Šunkový salám v aspiku	165
50313	Pečínkový závin v aspiku	166
50314	Cikánská pečinka v aspiku	167
50315	Játrový sýr v aspiku	168
50316	Šunkové závitky v aspiku	169
50317	Šunková pěna v aspiku	170
50318	Vaječně tlačenka v aspiku	171
50319	Zdobený rostbíf na salátě v aspiku	172
50320	Vepřová žebírka v aspiku	173
50321	Masová paštika v aspiku	174
50322	Cikánská paštika v aspiku	175
50323	Játrová pěna v aspiku	176
50324	Drůbeží paštika v aspiku — z husy	177
50324/A	*Drůbeží paštika v aspiku* — z kachny	177
50325	Anglická paštika v aspiku	178
50326	Zaječí paštika v aspiku	179
50327	Telecí rosol	180
50328	Vepřový rosol	181
50329	Šunkový rosol	182
50330	Šunka s pěnou z husich jater	183
50331	Losos konzervovaný v aspiku	184
50332	Majonéza z krevet v aspiku	185
50333	Kaviár v aspiku	186
50334	Pěna z kambaly v aspiku	187
50335	Rybí filé s majonézou v aspiku	188
50336	Rybí filé v aspiku	189
50337	Makrela v aspiku	190

Číslo receptury	Název receptury	Str. čís.
	Rybí výrobky	
50401	Marinování sleďů	191
50402	Marináda na pečenáče	193
50403	Slanečková marináda	194
50404	Sardelové máslo	195
50405	Matjesové máslo	196
50406	Lososové máslo	197
50407	Humrová majonéza	198
50408	Majonéza z krevet	199
50409	Rybí majonéza	200
50410	Salát z čerstvých ryb	201
50411	Salát z úhoře	202
50412	Salát z makrel	203
50413	Salát z makrel s majonézou	204
50414	Salát z uzenáčů	205
50415	Salát z rybího filé s majonézou	206
50416	Salát z tresky	207
50417	Rybí salát ze sleďů	208
50418	Salát ze slanečků	209
50419	Slanečkový salát s majonézou	210
50420	Rybí salát s hořčicí	211
50421	Salát z lososa s majonézou	212
50422	Třeboňský salát	213
50423	Rožmberský salát	214
50424	Orientálský salát	215
50425	Lotyšský salát	216
50426	Macedonský salát z ryb	217
50427	Švédský salát	218
50428	Italský salát	219
50429	Rybí salát pfeferonový I	220
50430	Rybí salát pfeferonový II	221
50431	Pfeferonový salát s treščími játry	222
50432	Majonézový rybí salát z filé	223
50432/A	Majonézový rybí salát z tresky	223
50432/B	Majonézový rybí salát z úhoře	223
50433	Salát z uzené kambaly	225
50434	Krabí salát	226
50435	Jikry ze slanečků v majonéze I	227
50436	Jikry ze slanečků v majonéze II	228
50437	Slanečková pomazánka	229
50438	Pomazánka se sardinkami	230
50439	Švédská pomazánka	231
50440	Pomazánka z palamidy	232
50441	Lososová pěna	233
50442	Pěna z kambaly	234
50443	Kapr v aspiku	235
50444	Kapr v aspiku	236
50445	Kapr marinovaný	237
50446	Kapr plněný	238
50447	Candát marinovaný	240
50448	Candát plněný	241
50449	Candát v aspiku	243
50450	Štika s tatarskou omáčkou	244
50451	Štika marinovaná	245
50452	Štika v aspiku	246
50453	Úhoř v majonéze	247
50454	Makrela ve smetanové marinádě	248
50455	Pečená makrela v oleji	249
50456	Makrela po cikánsku	250
50457	Makrela po bretoňsku	251
50458	Makrela Kardinál	252

Číslo receptury	Název receptury	Str. čís.
50459	Makrela po řecku	253
50460	Makrela po hambursku	254
50461	Pečená makrela v marinádě	255
50462	*Uzená makrela na salátě*	256
50463	Uzené filé z makrel v oleji	267
50464	Pstruh na víně	258
50465	Rybí filé Stroganov	260
50466	Rybí filé po portugalsku	261
50467	Rybí filé ve slanečkové marinádě	262
50468	Tlačenka z ryb	263
50469	Losos v majonéze (v kelímku)	264
50470	*Tresčí játra* obložené	265
50471	Očka z kyselých sleďů	266
50472	Kyselý sleď na salátě s majonézou	267
50473	Pečené sledě na oleji	268
50474	Pečené sledě marinované (pečenáče)	269
50475	Kyselé sledě v marinádě	270
50476	Slanečkové filé v marinádě	271
50477	Sleďové závitky v marinádě	272
50478	Baltické závitky s majonézou	273
50479	Slanečkové závitky po rusku	274
50480	Slanečkové řezy v zelenině	275
50481	Slanečkové filé ve víně	276
50482	Slanečkové (matjesové) závitky v oleji	277
50483	*Matjesové filé* v oleji	278
50484	Sledě dušené v oleji	279
50484/A	Makrely dušené v oleji	279
50485	Jikry ze sleďů v majonéze, obloženě	280
50486	Jikry v oleji	281
50487	*Sleď obložený* v kelímku	282
50488	Pečené mlíčí ze sledě v oleji	283
50489	Antipasto	284
	Obložené saláty	
50501	Konzumní salát obložený	286
50502	*Vlašský salát obložený*	287
50503	Speciální vlašský salát obložený	288
50504	Francouzský salát obložený	289
50505	Lahůdkový salát obložený	290
50506	*Ruský salát obložený*	291
50507	Řecký salát obložený	292
50508	Bulharský salát obložený	293
50509	Masový salát s fazolemi obložený	294
50510	Třeboňský salát obložený	295
50511	*Rybí salát ze sleďů* obložený	296
50512	Macedonský salát obložený	297
50513	Orientálský salát obložený	298

Číslo receptury	Název receptury	Str. čís.
50514	Lotyšský salát obložený	299
50515	Lososový salát obložený	300
50516	Salát z makrel obložený	301
50517	Salát z tresky obložený	302
50518	Krabí salát obložený	303
50519	Antipasta obložená	304
50520	Salát z uzené kambaly obložený	305
50521	Salát z rybího filé obložený	306
50522	Rožmberský salát obložený	307
50523	Pěna z kambaly obložená	308
	Sýrové výrobky	
50601	Trubičky plněné sýrem	309
50602	Trubičky plněné šlehanou Nivou	310
50603	Sýrově tyčinky s kmínem a solí	311
50604	Brynzové pagáčiky	312
50605	Pikantní brynza obložená	313
50606	Domácí sýr	314
50607	Sýrový salát se šunkou	315
50608	Lázeňská pěna	316
50609	Hanácká pomazánka	317
50610	Pomazánka k pivu	318
50611	Pomazánka Palivec	319
50612	Koprové žervé	320
50613	Sýrová pomazánka	321
50614	Liptovská pomazánka	322
50615	Tvarohová pomazánka	323
50616	Třená Niva s máslem	324
50617	Pikantní brynza	325
50618	Sýrové koule smažené	326
50619	Sýrové pečivo máslové	327
50620	Sýrové krokety	328
50621	Sýrové topinky	329
50622	Sýrová roláda	330
50624	Briošky s budapešťským krémem	331
50625	Briošky s brynzovou pomazánkou	332
50626	Briošky s pomazánkou z uzeného sýra	333
	Ostatní výrobky	
50701	Kornoutky se šunkovou pěnou	335
50702	Plněná paprika	336
50703	Bulharská paprika na salátě	337
50704	Zdobené plněné okurky	338
50705	Rajčata plněná francouzským salátem	339
50706	Rajčata plněná speciálním vlašským salátem	340
50707	Rajčata plněná macedonským salátem	341
50708	Rajčata plněná majonézou z kuřat	342
50709	Rajčata plněná vídeňským krémem	343
50710	Rajčata v majonéze	344
50711	Okurky v majonéze	345
50712	Kedlubny plněné francouzským salátem	346
50713	Kedlubny plněné vlašským salátem	347

Číslo receptury	Název receptury	Str. čís.
50714	Kedlubny plněné majonézou z kuřat	348
50715	Šunková rolka plněná francouzským salátem	349
50716	Ruská delikatesa	350
50717	Lahůdková huspenina	351
50718	Huspenina z husy	353
50718/A	Huspenina z kachny	353
50719	Vaječná tlačenka	354
50720	Masová paštika	355
50721	Cikánská paštika	356
50722	Anglická paštika	357
50723	Drůbeží paštika z husy	358
50723/A	Drůbeží paštika z kachny	358
50724	Srnčí paštika	360
50725	Zaječí paštika	362
50726	Trubičky plněné paštikovou pomazánkou	364
50727	Trubičky plněné pěnou z kambaly	365
50728	Trubičky s kaviárovou náplní	366
50729	Briošky s uherským salámem	367
50730	Briošky se švédskou pomazánkou	368
50731	Briošky s pomazánkou se sardinkami	369
50732	Pirožky plněné vepřovým masem	370
50733	Pirožky plněné kuřecím masem	371
50734	Škvarkové pagáče	372
50735	Máslovky	373
50736	Humrovky	374
50737	Lososky	375
50738	Rokfórky	376
50739	Paštika z bažanta	377
50740	Paštika z husích jater	379
50741	Galantina z kapouna	381
50742	Galantina z kuřete	383
	Obložené chlebíčky masové	
50801	S brněnským salámem	387
50802	Se šunkovým salámem	388
50803	S pařížským salámem	389
50804	S uherským salámem	390
50805	S turistickým salámem	391
50806	S polským salámem	392
50807	S uzeným masem	393
50808	Se šunkou	394
50809	Šunkové se sýrem	395
50810	Se šunkovou pěnou	396
50811	Tatarské z hovězího zadního masa	397
50811/A	Tatarské ze svíčkové	398
50812	S paštikovou pomazánkou	399
50813	Paštikové	400
50814	S čajovkou	401
50815	Lidové	402
50816	S cikánskou pečínkou	403
50817	Salátové se šunkovým salámem	404
50818	Švédské se šunkou	405
50819	S pečinkovým závinem	406
50820	S rostbífem	407
50821	S anglickou slaninou	408
50822	S bůčkovým závinem	409
50823	S jazykovou roládou	410
50824	S uzeným jazykem	411

Číslo receptury	Název receptury	Str čís.
50825	Chlebíček speciál	412
50826	S cikánskou pečinkou a máslem	413
50827	S cikánskou pečinkou a sardinkou	414
50828	S rumunským salámem	415
50829	Turistické	416
50830	Lázeňské	417
50831	Salámové	418
50832	S trvanlivým salámem a olejovkou	419
50833	S debrecínskou pečinkou a olejovkou	420
50834	Se šunkou a sardinkou	421
	Obložené chlebíčky salátové	
50901	S vlašským salátem	423
50902	S vlašským salátem a sardinkou	424
50903	S bramborovým salátem	425
50904	S francouzským salátem	426
50905	S vajíčkovým salátem	427
50906	S pražským salátem	428
50907	S pochoutkovým salátem	429
50908	Třeboňské	430
50909	S rožmberským salátem	431
50910	Macedonské	432
50911	Řecké	433
50912	Se salátem ze sleďů	434
50913	Slanečkové	435
50914	Se slanečkovým salátem	436
50915	Salátové s uzenáčem	437
50916	S lososovým salátem	438
50917	Lososové	439
50918	Salátové s humrem	440
50919	S krevetovou majonézou	441
50920	Se salátem z uzené kambaly	442
50921	S treščími játry na salátě	443
50922	S antipastou	444
	Obložené chlebíčky sýrové	
51001	Se sýrovou pomazánkou	445
51002	Liptovské	446
51003	Tvarohové	446
51004	S olomouckými tvarůžky	447
51005	Vegetářské se sýrem	448
51006	Brynzové	449
51007	Ementálské	450
51008	S Nivou	451
51009	S taveným sýrem a olejovkou	452
51010	Eidamské	453
51011	Sýrové zdobené	454
	Ostatní chlebíčky	
51101	S olejovkou	455
51102	Se slanečkovou pomazánkou	456
51103	S uzenáčem	457
51104	Sardelové s uzenáčem	458
51105	Vegetářské s vejcem	459
51106	Vegetářské se sledém	460
51107	S ruským vejcem	461
51108	Švédské s olejovkou	462
51109	Dánské	463
51110	Sardelové s očkem	464
51111	Islandské	465
51112	Sardelové se slanečkem	466
51113	Se sardelovým máslem a olejovkou	467
51114	S uzeným úhořem	468

Číslo receptury	Název receptury	Str. čís.
51115	S uzenou šprotou	469
51116	S pěnou z kambaly s uzenou šprotou	470
51117	S tresčími játry	471
51118	S uzeným lososem	472
51119	S lososem a majonézou	473
51120	S lososovou pěnou	474
51121	Humrové	475
51122	S kaviérem	476
51123	Kaviárové se šprotou	477
51124	Kaviárový toast	478
51125	S rajčaty	479
	Svačinové chlebíčky	
51201	Špička se šunkovým salámem a máslem	481
51202	Špička se šunkou a máslem	482
51203	Špička s máslem a uherským salámem	483
51204	Špička s brněnským salámem	484
51205	Plněné špičky	485
51206	Špička s olejovkou	486
51207	Špička se šunkovou pěnou	487
51208	Špička s michanými vejci	488
51209	Špička se sardelovým máslem	489
51210	Plzeňské chlebíčky	490
51211	Briošky plněné	491
51212	Briošky obložené	492
51213	Housky s pařížským salámem a máslem	493
51214	Housky s cikánskou pečinkou a máslem	494
51215	Housky s turistickým salámem	495
51216	Žemle plněné máslem a turistickým salámem	496
51217	Samožitný chléb s kambalou v tomaté	497
51218	Chléb s pařížským salámem obložený	498
51219	Samožitný chléb s matjesovým máslem	499
51220	Chléb s vaječnou smaženkou	500
51221	Cikánský chléb	501
51222	Lidová svačina	502
	Chuťovky	
51301	Slanečkové	503
51302	Se slaninou	504
51303	Se sardelovým očkem na chlebě	505
51304	Sýrové	506
51305	Paštikové	507
51306	Se šunkovou pěnou	508
51307	Vaječné	509
51308	Humrové	510
51309	Sleďové	511
51310	Ementálské	512
51311	Sardelové	513
51312	Šunkové	514
51313	S olejovkou	515
51314	Se sardelovým očkem	516
51315	S uzeným lososem	517
51316	Kaviárově	518

Číslo receptury	Název receptury	Str. čís.
51317	Slanečkové na vece	519
51318	Slanečková sousta v oleji	520
	Studená masa tepelně upravená pro prodej na váhu	
51401	Telecí pečeně	521
51402	Telecí kýta špikovaná	522
51403	Telecí hrudí pražské	523
51404	Telecí hrudí nadívané pečené	524
51405	Telecí žebírka smažená	526
51405/A	Vepřové žebírka smažená	526
51406	Telecí řízky smažené	527
51406/A	Vepřové řízky smažené	527
51407	Rostbif	528
51408	Vepřová krkovička	529
51408/A	Vepřová pečinka	530
51409	Vepřový bůček pečený	531
51410	Vepřový bůček nadívaný	532
51411	Vepřová kolínka pečená	533
51412	Husa pečená	534
51412/A	Kachna pečená	534
51413	Kuře pečené	535
51414	Kuře pečené nadívané	536
51415	Krůta pečená	538
51416	Husí krky pečené	539
51417	Bažant špikovaný pečený	541
51418	Sekaná pečeně	542
51418/A	Lahůdková sekaná pečené	544
51418/B	Konzumní sekaná pečeně	546
51418/BB	Konzumní sekaná pečené I	548
51418/C	Debrecínská sekaná pečeně	550
51418/D	Družstevní sekaná pečené	552
51419	Karbanátek smažený	554
51420	Kapr smažený	555
51421	Smažené ryby filé	556
51422	Smažené karbanátky z rybího filé	557
51423	Sledě smažené	558

OBSAH

Úvod 5
ČSN 58 3601 — Hotová jídla a polotovary jídel pro společné stravování 8
ON 58 8171 — Maso dělené pro kuchařské účely 15
ČSN 57 3099 — Hydina zabitá 20
Průměrné ztráty vznikající při zpracování jednotlivých druhů potravin 29
Záměny (nahrazování) surovin při výrobě 33
Společná ustanovení a metody zkoušení 34
Základní výrobky 35
Zdobená vejce 131
Výrobky v aspiku 153
Rybí výrobky 191
Obložené saláty 285
Sýrové výrobky 309
Ostatní výrobky 335
Obložené chlebíčky masové 387
Obložené chlebíčky salátové 423
Obložené chlebíčky sýrové 445
Ostatní chlebíčky 455
Svačinové chlebíčky 481
Chuťovky 503
Studená masa tepelně upravená pro prodej na váhu 521
Seznam receptur 559